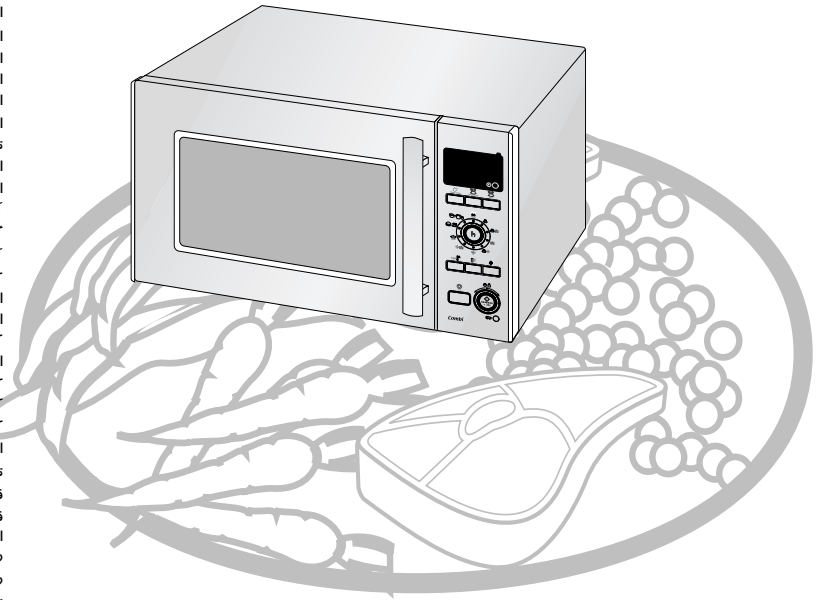
# فر مایکروویو سامسونگ

## دستورالعملهای مالک و راهنمای آشپزی

مدل: CE3760F/CE31351T
CE1352M/CE3760FS

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

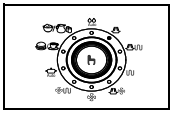
راهنمای فوری کار با دستگاه ..... ۲
تمیز کردن با بخار ..... ۲
صفحه کنترل ..... ۳
فر ..... ۳
لوازم جانبی ..... ۳
استفاده از کتابچهٔ راهنما ..... ٤
نکات ایمنی ..... ٥
نصب فر مایکروویو ..... ٦
تنظیم ساعت ..... ٦
فر مایکروویو چگونه کار می کند ..... ۷
انتخاب زبان صفحهٔ نمایش ..... ۷
بررسی کنید که آیا فر شما به درستی کار می کند ..... ۷
اگر مطمئن نیستید و یا با مشکل روبرو شده اید چکار باید بکنید ..... ۸
پخت غذا /گرم کردن مجدد ..... ۸
تغییر در زمان و توان ..... ۹
توقف پخت غذا ..... ۹
تنظیم زمان پخت ..... ۹
استفاده از ویژگی پخت با بخار (Steam Cook) ..... ۱۰
استفاده از توانایی پخت اتوماتیک (Auto Cook ) ..... ۱۰
استفاده از ویژگی یخ زدایی خودکار ( Auto Defrost) ..... ۱۱
استفاده از ویژگیهای غذای آماده / فوری ..... ۱۲
استفاده از ویژگی بخار خودکار ( Auto Steam ) ..... ۱۳
استفاده از ویژگی تخمیر ..... ۱٥
تنظیمات تخمیر ..... ۱٥
استفاده از صفحهٔ عایق ..... ۱٦
استفاده از سینی فلزی چهارگوش و پایه ..... ۱٦
آشپزی چند مرحله ای ..... ۱۸
گرم کردن اولیهٔ فر به طور سریع ..... ۱۸
آشپزی با انتقال حرارت ..... ۱۹
کباب کردن ..... ۱۹
انتخاب وضعیت المنت های حرارتی ..... ۲۰
انتخاب لوازم جانبی ..... ۲۰
کبا ب کردن با سیخ ..... ۲۰
استفاده از سیخ های چند شاخهٔ عمودی ..... ۲۱
کارکرد دوگانه ماکروویو و کباب پز ..... ۲۱
کارکرد دوگانه ماکروویو و انتقال حرارت ..... ۲۲
کارکرد دوگانه انتقال حرارت و کباب پز ..... ۲۲
استفاده از ویژگی بوزدائی ..... ۲۳
توقف دستی صفحه گردان ..... ۲۳
قفل - ایمنی فر مایکروویو ..... ۲۳
قطع کردن بوق دستگاه ..... ۲۳
انتخاب و تغییر واحد وزن ..... ۲۳
راهنمای لوازم آشپزی ..... ۲٤
راهنمای آشپزی ..... ۲٥
تمیز کردن فر مایکروویو ..... ۳٥
تعمیر و نگهداری فر مایکروویو ..... ۳٦
مشخصات فنی ..... ۳٦



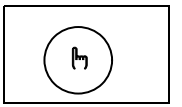
Code No.:DE68-02931E-02

# راهنمای فوری کاربا دستگاه

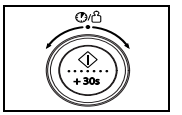
## پخت غذا



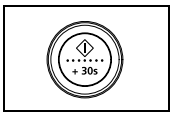
۱. **Set Dial** را مقابل علامت ( ) مایکروویو **Microwave** قرار دهید.



۲. تکمه ( ) **Select**را تا زمانیکه قدرت پخت مناسب نمایش داده شود ، فشار دهید.



۳. **Jog Dial** را مطابق نیاز تنظیم نمائید .

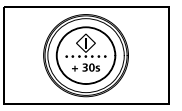


٤. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.

نتیجه : پخت غذا شروع می شود.

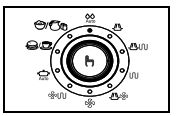
- وقتی پخت غذا تمام شود، دستگاه بوق می زند و علامت"0" چهار بار چشمک می زند. بعد از آن دستگاه هر دقیقه یکبار" بوق خواهد زد.

## اضافه کردن زمان ۳۰ ثانیه ای:



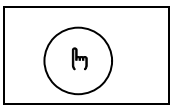
تکمه **30 s+** ( ) را یک یا چند بار برابر نیاز خود فشار دهید. هر بار که تکمه را فشار میدهید ۳۰ ثانیه به زمان آن اضافه می شود.

## یخ زدائی اتوماتیک غذا

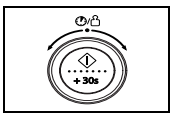


۱. غذای منجمد شده را داخل فر بگذارید.

**Set Dial** را مقابل علامت ( ) **Auto Defrost** قرار دهید.



۲. با فشار دادن تکمه ( ) **Select**گروه غذائی داخل فر را نیز انتخاب نمائید.

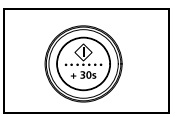


۳. وزن غذا را با چرخاندن **Jog Dia** انتخاب نمائید.

٤. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید

نتیجه: عمل یخ زدائی شروع خواهد شد.

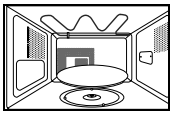
- وقتی پخت غذا تمام شود، دستگاه بوق می زند و جمله " ENJOY MEAL از غذا یتان لذت ببرید» چهار بار چشمک می زند. بعد از آن دستگاه هر دقیقه یکبار بوق می زند .



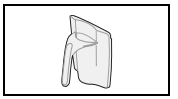
# تمیز کردن با بخار

***بخار ایجاد شده توسط دستگاه، منافذ و سوراخ ها را کاملاً خیس می نماید.***
***پس از استفاده از این عملکرد، به راحتی می توانید کلیه منافذ، سوراخ ها و حفره های دستگاه را تمیز کنید.***

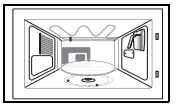
- فقط زمانیکه فر کاملاً سرد شده است (دمای اطاق) از این عملکرد استفاده کنید.
- فقط از آب معمولی استفاده کنید، از آب مقطر استفاده نکنید.
- بهتر است بعد از اتمام کار، عمل بوزدایی انجام شود.
- اگر درب دستگاه در حین تمیز کردن باز شود، علامت "E7" ظاهر می شود.
  (آب موجود در فر به علت تمیزکردن با بخار بسیار داغ است. )



۱. درب را باز کنید.

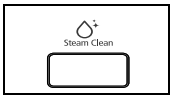


۲. ظرف آب را تا خط راهنما داخل آن پرکنید.
(شاخص لیوان حدود ۵۰ میلی لیتر است)

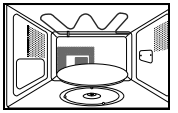


۳. ظرف آب را به قسمت راست فر بچسبانید.

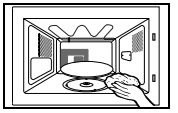
٤. درب را ببندید.



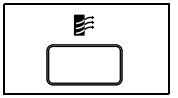

۵. تکمه ( ) **Steam clean** (تمیز کردن با بخار) را فشار دهید.
لامپ آن در زمان تمیزکردن روشن می ماند.



۶. درب را باز کنید.



۷. لطفاً کلیه حفره ها ، سوراخ ها و منافذ را با حوله خشک، مخصوص ظروف تمیز کنید. صفحه گردان و پایه زیر آن را با استفاده از دستمال آشپزخانه بیرون بیاورید.

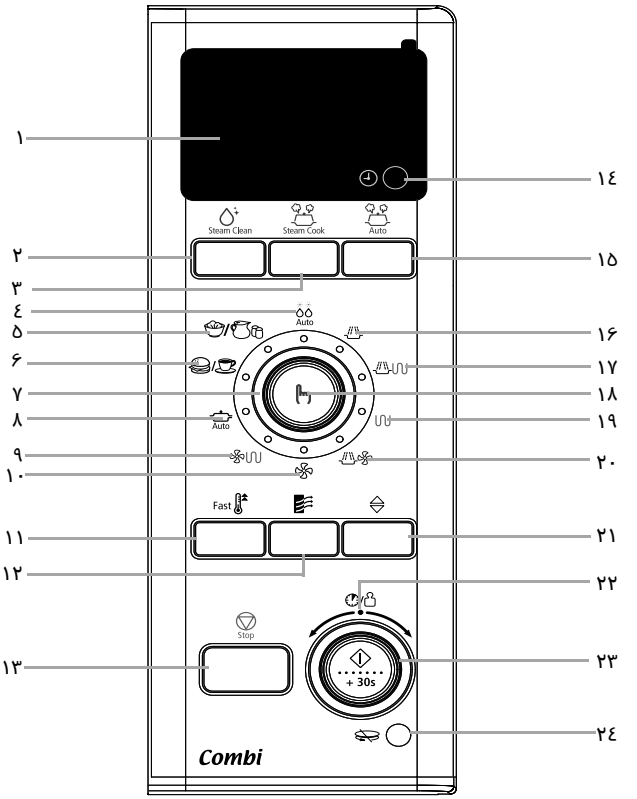


۸. توصیه می شود بعد از تمیز کردن با بخار برای خشک کردن داخل فر از تهویه استفاده نمائید.

### اخطار!

- از ظرف آب فقط در حالت "**Steam clean**" ( تمیز کردن با بخار) استفاده نمائید.
- هنگام پخت و پز مواد دیگر (non-liquid) ، ظرف آب را بیرون بیاورید، چون صدمه دیده و موجب آتش سوزی می شود.

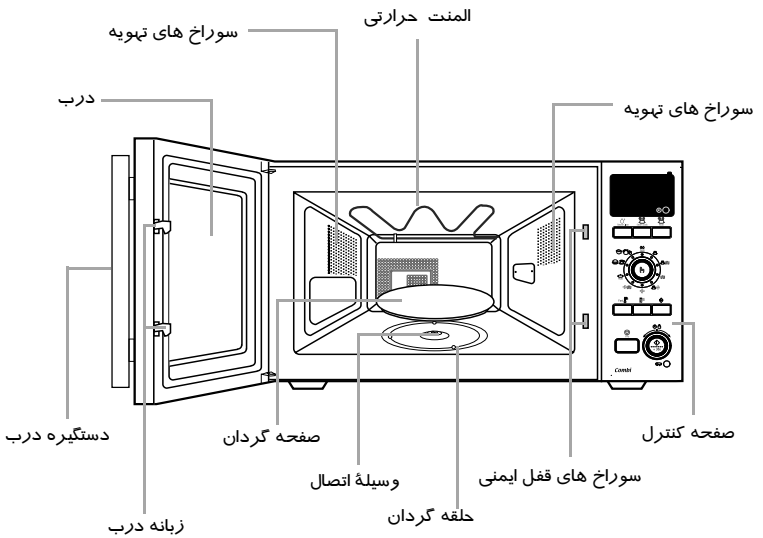
# صفحه کنترل




۱. صفحه نمایش
۲.تکمه تمیز کردن با بخار
۳.تکمه پخت با بخار
٤. حالت یخ زدائی خودکار
۵. حالت تخمیر
۶. حالت غذای آماده/ فوری
۷. SET DIAL
۸. حالت پخت غذای خودکار
۹. حالت دوگانه
(پخت غذا با حرارت کباب پز )
۱۰. حالت پخت با حرارت
۱۱. گرم کردن سریع
۱۲. تکمه بوزدائی
۱۳. تکمه توقف/ حذف

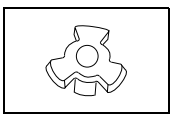
۱٤. تکمه تنظیم ساعت
۱۵. تکمه بخار خودکار
۱۶. حالت مایکروویو
۱۷. حالت دوگانه
(مایکروویو + کباب پز)
۱۸. تکمه انتخاب
۱۹. حالت کباب پز
۲۰. حالت دوگانه
(مایکروویو + پخت با حرارت)
۲۱. تکمه کم و زیاد کردن
۲۲. **Jog Dia**
۲۳. تکمه روشن کرن (START)
۲٤. تکمه خاموش/روشن صفحه گردان

# فر

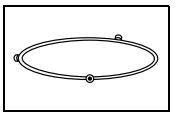



# لوازم جانبی

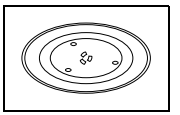
***با توجه به مدل دستگاهی که خریداری کرده اید، لوازم جانبی مختلفی برای آن تهیه و پیش بینی گردیده که از آنان در موارد مختلف می توانید استفاده نمائید.***



۱. وسیله اتصال ، بطور مناسبی روی محور موتور در کف فر قرار می گیرد.
کاربرد : وسیلهٔ اتصال صفحهٔ گردان را می چرخاند.

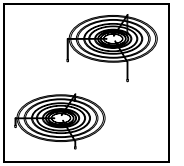


۲. حلقه گردان ، در وسط فر قرار می گیرد.
کاربرد: حلقه گردان، صفحه گردان را محافظت می نماید.

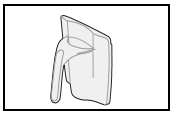


۳. صفحه گردان ، روی حلقـه گردان و مرکـز آن روی وسیله اتصـال سوار می شود.
کاربرد: صفحه گردان به عنوان سطح اصلی پخت و پز بکار گرفته شده و هنگام تمیز کردن نیز به راحتی برداشته می شود.

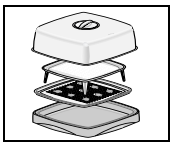
# لوازم جانبی( ادامه)



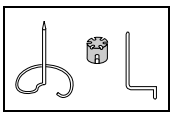
٤. پایه های فلزی (بلنـد- کوتاه) ، برروی صفحـه گردان سوار می شوند.
کاربرد: پایه های فلزی برای پختن دو غذا در یک زمان استفاده میشوند.ظرف کوچک روی صفحه گردان قرار گرفته و ظرف دوم روی پایه فلزی گذاشته میشود. از این پایه ها در کبـاب پـز، پخـت غذا با حرارت و در حالـت دوگانـه می توان استفاده کرد.



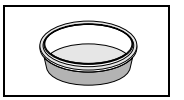
٥. ظرف آب مخصوص تمیزکردن، در قسمت راست دستگاه گذاشته می شود.
کاربرد: ظرف آب برای تمیز کردن دستگاه استفاده می شود.



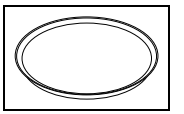
٦. ظرف آب بخار ، صفحه بخـار، پایه بخار، درپـوش بخـار، برروی صفحـه گردان قرار می گیرد.
کاربرد: از بخار ایجاد شده برای پخت غذا استفاده می شـود.



٧. سیخ سرخ کن، اتصال باربکیو و سیخ مخروطی در ظـرف شیشـه ای قـرار میگیرند (فقط درمدل های CE1352M /CE3760 FS)
کاربرد: سیـخ سرخ کن وسیله راحتی برای سرخ کردن و کباب کردن جوجـه می باشد که نیازی به پشت و رو کردن ندارد. از این وسیله در پخت و پزهای دوگانه می توان استفاده نمود.



٨. ظرف شیشه ای: برروی صحفه گردان سوار می شوند (فقط در مدل های CE1352M /CE3760FS)
کاربرد: پایه های سرخ کن روی ظرف شیشه ای قرار می گیرند.



٩. صفحه عایق: روی صفحه گردان قرار داده می شود (فقـط در مـدل های CE1351T/CE1353FS)
کاربرد: از این صفحه برای سرخ کردن بهتر غذاها و نیز برای آماده کردن خمیر و پیتزا استفاده می شود.

**احتیاط!**

- از این مولد بخار در محصـولات و مدل های مختلـف استفاده نکنید. ممکـن اسـت موجـب آتش سوزی و صدمه شدید به دستگاه شود.
- هنگام استفاده از مولـد بخار، حداقل ۲۰۰ میلی لیتـر آب قبـل از استفـاده در آن بریزیـد. اگر کمتر از ۲۰۰ میلی لیتر آب در آن ریخته شود، پخت غذا کامل نشده و یا حتی موجـب آتش سوزی و صدمه به دستگاه می شود. جمله « LACK OF WATER „کمبود آب » به هنگام آشپزی بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود.
- هنگام بیـرون آوردن مولد بخار از دستگاه بسیار دقت کنیـد، احتمال دارد دچـار سوختـگی شویـد.
- از مولد بخار فقط در حالت STEAM COOK ( پخت با بخار ) به صورت دستی و یا AUTO STEAM COOK (پخت با بخار خودکار) استفاده نمائید.
- وقتی از مولد بخار استفاده می کنید، در پوش و صفحه بخار کاملاً باید در جای خـود نصب شده باشند. اگر از در پـوش و یا صفحه بخـار طبق توصیه های ارائـه شـده استفـاده نشود ، تخم مرغ ها و حبوبات موجود در فر، می ترکند.

# استفاده از کتابچه راهنما

***با تشکر از خرید مایکروویـو سامسونگ، کتابچه راهنما ی مالک حاوی اطلاعـات بسیار مفیـدی در مورد آشپزی با آن میباشد.***

- ***نکات ایمنی***
- ***لوازم وتجهیزات جانبی***
- ***نکات مفید آشپزی***

***داخل جعبه فر، راهنمائی های سریع که سه کار اصلی و مهم آشپزی را برای شما تشریح کرده را نیز می توانید پیدا کنید.***

- ***آشپزی (حالت مایکروویو)***
- ***یخ زدائی***
- ***اضافه کردن زمان پخت .۳۰ ثانیه ای. چنانچه غذا بطور مطلوب آماده نشده باشد و یا به حرارت بیشتر احتیاج داشته باشد.***

***در آخر کتابچه، تصاویری از دستگـاه ومهمتـر از همه صفحـه کنتـرل را خواهیـد دیـد که می توانیـد با استفاده از آن عملکرد و کنترل تکمه ها را بهتر درک نمائید.***

***در تصاویر روش های مرحله ای، از دو علامت مختلف استفاده شده است.***

| | |
|---|---|
| ☛ | ✉ |
| مهم | تذکر |

***احتیاط های لازم برای اینکه در معرض انرژی زیاد مایکروویو قرار نگیرید.***

اگر نکات ایمنی زیر را به کار نبرید، ممکن است در معرض انرژی زیاد مایکروویو قرار بگیرید:

(a) تحت هیچ شرایطی، فرخوراک پزی نباید با درب باز کار کنـد و یا قفل های ایمنی دستکاری شود، و حتی نباید وسیله خارجی را وارد سوراخ های قفل ایمنی نمائید.

(b) هیچ وسیله ای را بین درب و دستگاه قرار ندهید، از تجمع مواد غذائی و یا رسوب مواد پاک کننده بر روی سطوح خودداری کنید. دقت نمائید که درب و درزگیـرهای آن پس از اتمام کار، ابتـدا با پارچه نمدار و سپس با پارچه ای خشک کاملاً تمیز شده اند.

(c) در صورتیکه دستگاه صدمه دیده است، تا تعمیر آن توسط متخصص با تجربه که توسط تولید کننده آموزش دیده باشد، از استفاده از دستگاه خودداری کنید، بسته شدن راحت و آسان درب دستگاه بسیار مهم می باشد و مطمئن شوید که هیچ گونـه صدمه ای به آن وارد نشده باشد:
(۱) سطوح و درزگیرهای درب
(۲) زبانه و لولاهای درب (شکسته و یا شل نباشند)
(۳) کابل برق

(d) فرمایکروویو نباید بوسیله افرادی به غیر از آنانکه توسط تولید کننده آموزش دیده و با تجربه و ماهر میباشند، تنظیم و یا تعمیر شود.

# نکات ایمنی

## راهنمائی های مهم ایمنی

***این نکات را به دقت مطالعه و برای استفاده در آینده به خوبی از آن نگهداری کنید.***

***قبل از پختن مواد غذائی بوسیله فر مایکروویو، لطفاً موارد زیر را بررسی کنید که کاملاً انجام شده باشند.***

۱. از لوازم آشپزی فلزی در دستگاه استفاده نکنید:
- ظروف فلزی
- ظروف غذا خوری ساخته شده از نقره یا طلا
- چنگک یا چنگال و غیره

علت: ممکن است قوس و یا جرقه الکتریکی ایجاد شده و باعث صدمه دیدن دستگاه شود.

۲. لوازم زیر را بوسیله دستگاه گرم نکنید:
- ظروفی که هوای آنان تخلیه و یا درزبندی شده اند (بطری ها ، شیشه ها، قوطی ها، شیشه غذای بچه ها)
- غذاهای درزبندی شده، تخم مرغ، کنسرو حبوبات، گوجه فرنگی

علت: افزایش فشار در داخل آنها موجب ترکیدن آنان میگردد.

راه حل: درب آنان را باز و سوراخی در روکش و یا پوشش آن ایجاد کنید .

۳. وقتی دستگاه خالی است آن را روشن نکنید.

علت: دیواره های فر، ممکن است صدمه ببیند .

راه حل: همیشه یک لیوان آب داخل دستگاه بگذارید. چنانچه برحسب اتفاق دستگاه هنگامیکه خالی است ، در حال کار کردن باشد،آب موجود داخل فر، امواج مایکروویو را جذب خود خواهد کرد.

٤. شیارهای تهویه پشت دستگاه را با کاغذ و یا پارچه نپوشانید.

علت: کاغذ و یا پارچه ممکن است بوسیله هوای داغ خروجی آتش بگیرند.

۵. همواره هنگام بیرون آوردن سینی غذا ازدستگاه، از دستکش مخصوص استفاده کنید.

علت: بعضی از سینی ها امواج مایکروویو را جذب، به علاوه حرارت مواد غذائی به سینی نیز منتقل شده و از این جهت بسیار داغ هستند.

۶. المنت های حرارتی و دیواره های داخلی دستگاه را لمس نکنید.

علت: این دیواره ها به اندازه ای داغ هستند که حتی پس از اتمام کار ، باعث سوختن دست شما می گردند، گرچه به ظاهر این گونه به نظر نمی رسد. از نقاط داغ دستگاه خود را دور نگهدارید. از نزدیک کردن مواد قابل اشتعال به قسمتهای داخلی دستگاه خودداری کنید. اجازه دهید ابتدا دستگاه کاملاً سرد شود.

۷. برای کاهش خطر آتش سوزی در دستگاه :
- مواد قابل اشتعال داخل دستگاه نگذارید .
- نوار و یا سیم های اطراف کیسه های نایلونی یا مقوائی را بردارید.
- برای خشک کردن روزنامه ها از دستگاه استفاده نکنید.
- چنانچه دودی را مشاهده کردید، درب دستگاه را بسته نگهداشته و آن را از برق جدا کنید.

۸. دقت لازم را هنگام گرم کردن مایعات و یا غذای بچه، بکار ببرید:
- همیشه حداقل ۲۰ ثانیه پس از خاموش شدن فر، برای ثبات حرارت و یکنواختی آن صبر کنید.
- در صورت نیاز در حین گرم کردن ، غذا را هم بزنید و همیشه بعد از گرم شدن غذا آن‌را هم بزنید.
- برای جلوگیری از فوران مواد غذائی در اثر جوشیدن و ایجاد سوختگی، باید قبل بعد از گرم شدن ،آن را هم بزنید.
- در صورت ایجاد سوختگی، کمک های اولیه زیر را انجام دهید:
  * دست خود را حداقل ۱۰ دقیقه در آب سرد فرو کنید .
  * با پوشش خشک و تمیز آن را بپوشانید.
  * هیچ گونه کرم، روغن و یا لوسیونی استفاده نکنید.
- ظروف را هیچ وقت کاملاً پرنکنید، از ظروفی که در قسمت بالا گشاد تر از قسمت پائین هستند برای جلوگیری از فوران و سر ریز شدن استفاده کنید. بطری هائی که گلوئی باریکی دارند ، چنانچه بیش از اندازه گرم شوند، ممکن است بترکند.
- همواره قبل از خوراندن غذا و یا شیر بچه، دمای آن را بررسی کنید.
- هیچ گاه شیشه غذای بچه را با پستانک روی آن گرم نکنید، زیرا چنانچه بطری بیش از اندازه گرم شود ممکن است بترکد
- هنگام گرم کردن نوشیدنیها، ممکن است نقطه فوران و جوشش آنان با تأخیر و دیرتر انجام گردد، دقت لازم را هنگام جابجائی ظروف آنان به کار ببرید.

۹. مواظب باشید به کابل برق دستگاه صدمه نزنید.
- کابل برق یا دوشاخه آن را داخل آب نکنید و همواره آن را از منابع حرارتی دور نگهدارید.
- اگر کابل برق و یا دوشاخه آن صدمه دیده است، ازدستگاه استفاده نکنید.

۱۰. به اندازه یک بازو هنگام باز کردن درب فرمایکوویو از آن فاصله بگیرید.

علت: بخار داغ خارج شده ، ممکن است موجب سوختگی شما بشود.

۱۱. داخل دستگاه را همواره تمیز نگهدارید.
- داخل دستگاه را بلا فاصله پس از هر استفاده با محلول رقیق پاک کننده تمیز نمائید، اما قبل از تمیزکردن اجازه دهید دستگاه کاملاً سرد شده تا موجب صدمه به شما نشود.

علت: مواد غذائی و قطرات روغن چسبیده به دیواره ها و کف دستگاه باعث صدمه زدن رنگ و کاهش کارآیی آن میگردد.

۱۲. صدای "کلیک" ممکن است هنگام کارکردن دستگاه، به خصوص در حالت یخ زدائی شنیده شود.

علت: وقتی توان خروجی از نظر الکتریکی تغییر می کند، این صدا شنیده می شود.

۱۳. اگر فرمایکروویو بدون هیچ گونه بار ، در حال کار باشد، برق دستگاه برای حفاظت و ایمنی آن بطور خودکار قطع میگردد. پس از ۳۰ دقیقه، مجدداً می توانید از دستگاه استفاده کنید.

- اگر بعد از اتمام پخت غذا، عملکرد دستگاه متوقف نشد، نگران نباشید.

علت: این دستگاه بگونه ای طراحی شده که بادبزن آن برای دقایقی بمنظور خنک کردن قطعات الکترونیکی داخل دستگاه حتی وقتی تکمه STOP (خاموش) را فشار میدهید یا درب آن را پس از اتمام پخت غذا باز کرده اید و یا وقتی دستگاه در حالت زیر باشد، کار می کند. ولی در تمام مدتی که بادبزن کار می کند، مایکروویو خاموش می باشد .
( MWO , GRILL , CONVECTION , MWO + GRILL , MWO + CONVECTION)
وقتی کار پخت غذا تمام شود، دستگاه بوق می زند و علامت «O» چهار بار چشمک خواهد زد. بعد از آن دستگاه هر دقیقه یکبار بوق خواهد زد.

## نکات مهم ایمنی

هنگام پختن غذاهائی که در ظروف یکبار مصرف مقوائی یا پلاستیکی هستند، مرتباً داخل دستگاه را نگاه کنید.

***اخطار:***

اگر درب و یا نوار آن صدمه دیده تا زمانیکه توسط اشخاص مجاز تعمیر نشده از دستگاه استفاده نکنید.

***اخطار:***

انجام هرگونه سرویس و یا تعمیر توسط افرادی به غیر از اشخاصی که دارای صلاحیت و مجوز می باشند ، از قبیل برداشتن پوشش دستگاه که انرژی مایکروویو را پخش می کند، خطرناک می باشد.

***اخطار:***

از گرم کردن مواد غذائی و یا مایعاتی که در ظروف در بسته هستند خودداری کنید، زیرا امکان ترکیدن آنان وجود دارد.

***اخطار:***

پس از آموزش کافی به کودکان در زمینهٔ استفاده از دستگاه، به آنان اجازه استفاده از دستگاه را بدهید. مطمئن شوید که بچه ها نکات ایمنی و خطرات عدم استفاده صحیح از دستگاه را یاد گرفته باشند.

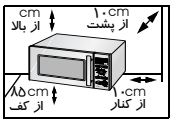
***اخطار:***

هنگام پخت غذا با حرارت ، درب و قاب دستگاه داغ می شوند.

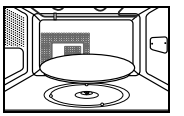
☚ دستگاه را بدون صفحه گردان، وسیله اتصال و حلقه گردان به کار نیندازید.

# نصب فر مایکروویو

***تقریباً این دستگاه را همه جا می توان نصب کرد (روی کابینت آشپزخانه ، قفسه، چرخ دستی متحرک، یا میز)***




۱. وقتی دستگاه را نصب می کنید، مطمئـن شویـد که حداقل ۱۰ سانتیمتـر از پشـت، ۲۰ سانتیمتـر از طـرف بالا و ۸۵ سانتیمتـر ازکـف فاصلـه داشته باشد.



۲. کلیه وسایل بسته بندی را از داخل دستگاه بیرون بیاورید.
حلقـه گردان و صفحـه گردان را نصـب کنید. صفحه گردان را آزمایـش کنید که به راحتی بچرخد.

۳. به گونه ای دستگاه را نصب کنید که به پریز برق دسترسی داشته باشید.

☚ سوراخ و شیارهای تهویه را مسدود نکنیـد چون دستگاه وقتی بیش از اندازه گرم شـود، بطور خودکار خاموش میگردد. و تا وقتی به اندازه کافی خنک نشده باشد، مجدداً به کار نخواهد افتاد.

☚ برای ایمنی خودتان، کابل را به پریز ۳ شاخه ۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتزی AC دارای سیم اتصال به زمین ، وصل کنیـد. اگر کابل این وسیله صدمه دیده باشد، باید توسـط تولیـد کننـده و یا نمایندگی مجاز و یا اشخاص متخصص تعویض گردد.

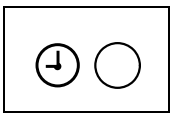
☚ دستگاه را در نقاط گرم و مرطوب و در نزدیکی رادیاتور و یا اجاق معمولی نصب نکنید. برق مورد نیاز دستـگاه را باید به دقـت بررسی نمائیـد، اگر به سیم اضافی نیاز داریـد، حتماً از سیم مشابه سیم اصلی دستگاه استفاده نمائید. نوار درزگیـر درب و قسمت های داخلی دستگاه را قبل از اولین استفاده با پارچه نمدار تمیز نمائید.

# تنظیم ساعت

***فر مایکروویـو شما دارای ساعت می باشـد. زمان آن را می توانیـد به صورت ۱۲ ساعتی یا ۲۴ ساعتی نمایش دهید. شما باید ساعت را در مواقع زیر تنظیم کنید:***

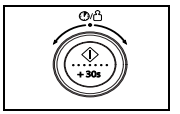
- ***وقتی برای اولین بار دستگاه را نصب نموده اید.***
- ***پس از قطع برق.***

✉ فراموش نکنیـد که پس از تغییر ساعات تابستانی به زمستانی ، مجدداً ساعت را تنظیـم کنید.

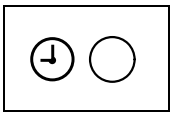


**۱. برای نشان دادن زمان در شرایط زیر...** — **تکمه ساعت (🕘) clock را فشار دهید...**

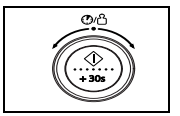
| | |
|---|---|
| علائم ۱۲ ساعتی | یک بار |
| علائم ۲٤ ساعتی | دوبار |



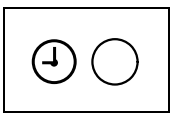

۲. **Jog Dial** را برای تنظیم ساعت بچرخانید.



۳. تکمه (🕘) **clock** را فشار دهید.




٤. **Jog Dial** را برای تنظیم دقیقه بچرخانید.



۵. وقتی زمان صحیح نشان داده شد، تکمه (🕘) **clock** را برای شروع کار ساعت فشار دهید.

نتیجه: زمانیـکه از دستگاه استفـاده نمی کنیـد، زمان صحیـح نشان داده می شود.

# فر مایکروویو چگونه کار می کند

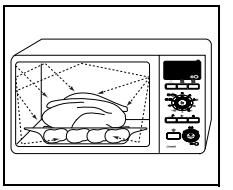
***مایکروویو ، امواج الکترو مغناطیسی با فرکانس بالا می باشد، انرژی رها شده از این امواج باعث می گردد که غذا بدون تغییر در شکل و یا رنگ ، پخته و یا گرم شوند.***

***از مایکروویو می توانید برای کارهای زیر استفاده کنید :***

- ***یخ زدائی***
- ***گرم کردن مجدد***
- ***پختن***

***چگونگی پخت غذا***

۱. مایکروویو ایجاد شده بوسیله مگنترون از منافذ و سوراخ ها به صورت یکنواخت برروی غذای در حال چرخش روی صفحه گردان منعکس شده و غذا به طور یکنواخت پخته می شود .



۲. امواج تا عمق ۱ اینچی (۲/۵ Cm ) غذا جذب می شوند . با پخش حرارت در داخل غذا، پخت و پز ادامه پیدا می کند.

۳. زمان پخت غذا ، بستگی به ظرف غذا و خصوصیات مواد غذائی دارد:

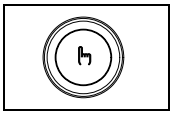
- مقدار و فشردگی غذا
- مقدار آب موجود در غذا
- دمای اولیه (سرد است یا نه)

وقتی قسمت مرکزی غذا با انتشار حرارت پخته شد، عمل پخت حتی پس از بیرون آوردن غذا از دستگاه هم چنان ادامه خواهد داشت بنابراین زمان لازم برای پخت غذا که در این کتابچه آورده شده است باید به خوبی رعایت گردد تا مطمئن شوید :

- عمل پخت غذا به طور یکنواخت تا قسمت های داخلی آن انجام می شود.
- حرارت در تمام قسمت های غذا یکسان می باشد .

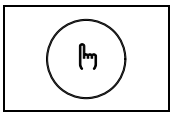
# انتخاب زبان صفحه نمایش

***زمانیکه برای اولین بار سیم برق دستگاه را وصل می کنید و یا در صورت قطع شدن برق، صفحه نمایش دهنده جمله HELLO SET LANGUAGE USING SETDIAL ( سلام زبان استفاده از دستگاه را تنظیم کنید ) را نشان خواهد داد. در این موقع، شما باید زبان مورد نظرتان را برای خود انتخاب نمائید. شما می توانید یکی از زبانهای انگلیسی ، فرانسوی، هلندی، آلمانی، اسپانیایی ، ایتالیائی و روسی را انتخاب کنید.***



۱. تکمه **Set Dial** را بلافاصله پس از وصل سیم برق به پریز و یا قطع برق، بچرخانید.

نتیجه: وقتی تکمه **Set Dial** را می چرخانید، ترتیب زیر تنظیم می گردد :
انگلیسی ، فرانسوی، هلندی، آلمانی، اسپانیائی ، ایتالیائی ، روسی.



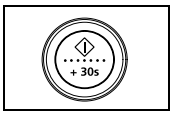
۲. وقتی زبان مورد نظر خود را انتخاب کردید و صفحه آنرا نمایش داد، تکمه ( ) **select**را برای پایان دادن به این برنامه، فشار دهید.

# بررسی کنید که آیا فر شما به درستی کار می کند

***روش ساده زیر بشما کمک خواهد کرد که درست کارکردن دستگاه را بررسی کنید. چنانچه در این زمینه با مشکل روبرو شده اید، به قسمت با عنوان « اگر مطمئن نیستید و یا مشکل دارید چکار باید بکنید» در صفحه بعد مراجعه کنید.***

دستگاه باید به پریز مناسب در دیوار وصل شود. صفحه گردان باید در جای خودش مستقر شده باشد. اگر توان مورد استفاده بیش از حداکثر (۱۰۰٪ - ۹۰۰ وات) باشد، زمان بیشتری برای جوشیدن آب صرف می شود .

***با کشیدن دستگیره درب در قسمت راست آن، درب را باز کنید. یک لیوان آب روی صفحه گردان بگذارید و درب را ببندید.***




تکمه (◇) **Start** را فشار دهید و زمان را بین ٤ الی ۶ دقیقه با فشردن تکمه (◇) **Start** به دفعات مورد نیاز، تنظیم نمائید.

نتیجه: دستگاه ، آب موجود را به مدت ٤ الی ٥ دقیقه گرم کرده و سپس به جوش می آورد.

# اگر مطمئن نیستید و یا با مشکل روبرو شده اید چکار باید بکنید.

***آشنا شدن با یک وسیله جدید مقداری کمی زمان نیاز دارد. اگر با هر یک از مشکلات زیر روبرو شدید، از راه حل ارائه شده استفاده کنید. ممکن است در وقت صرفه جوئی شده و از تماس های غیر ضروری جلوگیری نماید.***

- اشکالات زیر، مواردی عادی است.
  - تشکیل قطرات آب داخل دستگاه.
  - جریان هوا در اطراف درب و قاب بیرونی.
  - انعکاس نور در اطراف درب و قاب بیرونی.
  - خروج بخار از اطراف درب و هواکش ها.
- غذا اصلاً پخته نشده است.
  - آیا زمان را درست تنظیم کرده اید و تکمه ( ◇ ) **Start** را فشار داده اید؟
  - آیا درب بسته است؟
  - آیا با قرار دادن دو شاخه های متعدد به یک پریز موجب اعمال بارالکتریکی زیاد به مدار برق نشده اید؟ آیا فیوز و یا پلاتین مدار برق فعال نشده است؟
- غذا یا بیش ازحد پخته ویا خام است؟
  - آیا زمان مناسب با نوع غذا تنظیم شده است؟
  - آیا از توان مناسب دستگاه استفاده شده است؟
- قوس الکتریکی وجرقه داخل دستگاه ایجاد میشود.
  - آیا از سینی با نوار فلزی استفاده کرده اید؟
  - آیا چنگال و یا لوازم فلزی مشابهی در داخل دستگاه جا گذاشته اید؟
  - آیا فویل آلومنیومی نزدیک دیواره دستگاه است ؟
- فر به هنگام کار، موجب تداخل امواج رادیوئی با تلویزیونی می شود.
  - تداخل امواج بسیار ضعیف در رادیو و تلویزیون به هنگام کار دستگاه ، عادی است .
    - * راه حل دستگاه را دور از رادیو ، تلویزیون وکابل آنتن تلویزیون قرار دهید .
  - اگر وسیله ریز پردازنده فر، تداخل امواج را شناسائی کند، صفحه نمایش مجدداً نیاز به تنظیم دارد .
    - * راه حل: کابل برق را از پریز جدا کنید و مجدداً وصل نمائید. زمان را مجدداً تنظیم کنید.
- پیام « E3» نشان داده می شود.
  - پیام « E3 » بطور خودکار قبل از آنکه دستگاه بیش از اندازه گرم شود، ظاهر می شود. اگر این پیام ظاهر گردید، کلید ( ▽ ) را فشار دهید تا از حالت راه اندازی استفاده شود.

***اگر راهنمائیهای ارائه شده نتوانست مشکل شما را بر طرف نماید، آنگاه با فروشنده و یا نمایندگی مجاز سامسونگ تماس بگیرید. لطفاً به هنگام تماس اطلاعات زیر را مد نظر داشته باشید:***

- ***مدل و شماره سریال دستگاه که معمولاً در پشت دستگاه نوشته شده است***
- ***وضعیت ضمانت دستگاه***
- ***شرح کامل عیب دستگاه***

***آنگاه با نمایندگی مجاز سامسونگ و یا خدمات پس از فروش تماس بگیرید.***

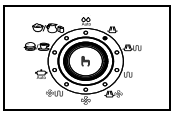
# پخت غذا / گرم کردن مجدد

***روش های زیر چگونگی پخت غذا و یا گرم کردن مجدد را تشریح می نماید.***

همـواره قبل از آنکه دستگاه را ترک کنید، تنظیمـات انجام شده در مورد دستگاه را بدقت بررسی نمائید .

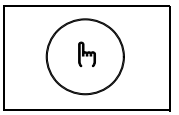
***درب دستگاه را باز کنید، غذا را در وسط صفحه گردان قرار دهید. درب را ببندید.***

***هرگز دستگاه خالی را روشن نکنید.***

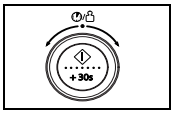


۱. **Set Dial** را مقابل علامت ( ) **Microwave** قرار دهید.

نتیجه: موارد زیر روی صفحه نمایش ، ظاهر میگردد:
(پختن غذا - یک مرحله ای)
(حالت مایکروویو)

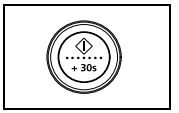


۲. توان مناسب دستگـاه را با فشـردن مجـدد تکمه ( ) **Select** تا ظاهر شدن توان خروجی معادل آن، انتخاب کنید. برای توضیح بیشتر، به جدول مقدار توان مراجعه کنید.




۳. زمان دستگاه را با چرخاندن **Jog Dial** ، تنظیم کنید.
- مثلاً : برای تنظیـم زمان ۳ دقیقه و ۳۰ ثانیه ای زمان پخـت، **Jog Dial** را به سمت راست بچرخانید تا زمان ۳:۳۰ نشـان داده شود.

نتیجه: زمان آشپزی بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود.




٤-تکمه ( ◇ ) **start** را فشار دهید.

نتیجه: چراغ دستگاه روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند. پخت غذا شروع شده و پس از اتمام پخت غذا:

- دستگاه بوق می زند و علامت «0» چهار بار چشمـک می زند . بعد از آن دستگـاه هر دقیقـه یک بار بوق می زند.

اگر میخواهید میزان توان فعلی داخل دستگاه را بدانید، تکمه ( ) **Select** را یک بـار فشار دهیـد. اگر می خواهیـد میزان توان را به هنگام کارکردن دستگاه تغییـردهید، تکمه ( ) **Select** را دوبـار و یا بیشتر فشار داده تا توان مورد نظر انتخاب شود.

### شروع به کار سریع

اگر می خواهید غذا را برای مدت کوتاه با در حـداکثر تـوان (۹۰۰ وات) گرم کنیـد، می توانید فقط با فشردن تکمه ( ◇ ) **30 S +** که هر بار زمان پخت را ۳۰ ثانیه تغییر میدهد، این کار را انجام دهید. دستگاه بلافاصله شروع به کار خواهد کرد.

# تغییر در زمان و توان

***تنظیم توان شما را قادر می سازد که میزان انتقال و پخش انرژی و در نتیجه زمان مورد نیاز برای پخت و یا گرم کردن مجدد غذا را با توجه به نوع و مقدار آن ،تنظیم کنید.***
***شما می توانید ۷ حالت توان زیر را انتخاب کنید.***

| میزان توان | | درصد | خروجی |
|---|---|---|---|
| زیاد | HIGH | ٪۱۰۰ | ۹۰۰ وات |
| متوسط زیاد | MEDIUM HIGH | ٪۶۷ | ۶۰۰ وات |
| متوسط | MEDIUM | ٪۵۰ | ٤۵۰ وات |
| متوسط کم | MEDIUM LOW | ٪۳۳ | ۳۰۰ وات |
| یخ زدائی | DEFROST | ٪۲۰ | ۱۸۰ وات |
| کم | LOW | ٪۱۱ | ۱۰۰ وات |

***زمان پخت ارائه شده در دستور پخت و کتابچه راهنما، معادل توان نشان داده شده می باشد.***

| اگر مقدار زیر را انتخاب کرده اید | زمان پخت باید..... |
|---|---|
| توان بیشتر | کاهش یابد |
| توان کمتر | افزایش یابد |

# توقف پخت غذا

***پخت غذا را در هر لحظه می توانید متوقف کرده و در نتیجه می توانید:***

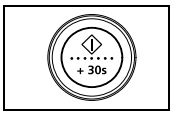
- ***غذا را بررسی نمائید***
- ***غذا را برگردانده و یا هم بزنید***
- ***بگذارید تا ثابت بماند***

| برای توقف پخت... | باید این کار را انجام دهید... |
|---|---|
| موقت | درب را باز کنید.<br>نتیجه: عمل پخت متوقف می گردد.<br>برای از سر گیری پخت، درب را مجدداً ببندید و تکمه ( ◇ ) **Start** را فشار دهید. |
| کامل | تکمه ( ▽ ) **Stop** را فشار دهید.<br>نتیجه: عمل پخت متوقف میگردد.<br>اگر می خواهید تنظیم های قبلی پخت را حذف کنید، مجدداً تکمه ( ▽ ) را فشار دهید . |

# تنظیم زمان پخت

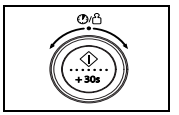
***همانند آشپزی معمولی و با توجه به نوع غذا و ذائقه خود، زمان پخت را باید به تدریج تنظیم نمائید.***
***برای این کار می توانید :***

- ***روند پخت غذا را به راحتی با باز کردن درب دستگاه بررسی کنید.***
- ***به دنبال آن می توانید زمان پخت را کاهش یا افزایش دهید.***




۱. برای افزایش زمان پخت، تکمه ( ◇ ) **30 S+** را هر بار که فشار دهید، ۳۰ ثانیه به زمان آن اضافه می شود.

- مثلاً : برای اینکه ۳ دقیقه به زمان اضافه کنیم، باید تکمه ( ◇ ) **30 S+**را ۶ بار فشار دهیم.




۲. به هنگام پخت ، برای افزایش و یا کاهش زمان پخت غذا، Jog Dial را می توانید به چپ و یا راست بچرخانید.

# استفاده از توانایی پخت با بخار( Steam Cook )

***روش زیر چگونگی پخت غذا با بخار را تشریح مینماید.***

همواره قبل از آنکه دستگاه را ترک کنید، تنظیمات انجام شده در مورد دستگاه را به دقت بررسی نمائید .

**احتیاط!!**

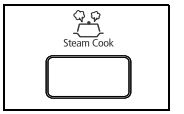
- از این مولد بخار در تولیدات و یا مدل ها دیگر استفاده نکنید. ممکن است باعث صدمه به دستگاه و یا آتش سوزی شود.
- وقتی از این مولد بخار استفاده می کنید، حداقل ۲۰۰ میلی لیتر آب داخل دستگاه بریزید. اگر مقدار آب کمتر از ۲۰۰ میلی لیتر باشد، عمل پخت ناقص و یا موجب صدمه به دستگاه و یا آتش سوزی می گردد، و جمله "LACK OF WATER" (کمبود آب ) برروی صفحه نمایش ظاهر میگردد.
- پس از پخت غذا، به هنگام بیرون آوردن مولد بخار ، دقت لازم را به کار ببرید که باعث سوختگی دست شما نشود.
- از تولید کننده بخار فقط در حالت **Steam Cook** ( به صورت دستی) و یا **Auto Steam Cook** ( پخت با بخار خودکار) استفاده نمائید.
- وقتی از مولد بخار استفاده میکنید، درپوش و صفحه بخار باید درجای خود کاملاً مستقر شده باشند . اگر از سرپوش و یا صفحه بخار مطابق راهنمائی ارائه شده استفاده نشود، ممکن است تخم مرغ ها و یا حبوبات بترکند.

۱. حدود ۵۰۰ میلی لیتر آب داخل ظرف بخار بریزید.

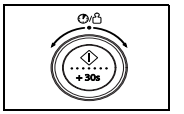
۲. صفحه بخار را کاملاً روی ظرف آب بگذارید و سپس غذا را روی صفحه بخار قرار دهید.

۳. با درپوش بخار آن را بپوشانید و درب را باز کنید.

٤. مولد بخار را در وسط صفحه گردان قرار دهید ، درب را ببندید.




۵. تکمه ( ) **Steam Cook** را فشار دهید.




۶. با چرخاندن **Jog Dial** زمان پخت را تنظیم کنید .حداکثر زمان ۶۰ دقیقه می باشد .

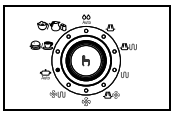
۷. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.

# استفاده از توانایی پخت اتوماتیک ( Auto Cook )

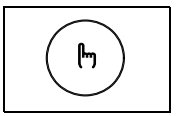
***در حالت پخت خودکار ( ) این دستگاه ۵ ویژگی دارد که با برنامه ریزی قبلی زمان پخت ، می توانید از این امکانات استفاده نمائید. نیازی به تنظیم زمان یا میزان توان در این حالات ندارید.***

از دستورات غذایی استفاده نمائید که به فر مایکروویو شما آسیب نرساند..

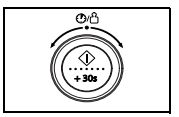
***درب را باز کنید. غذا را در وسط صفحه گردان قرار داده و درب را ببندید.***



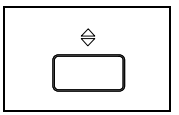
۱. **Set Dial** را بچرخانید تا مقابل علامت ( )**Auto Cook** قرار گیرد.



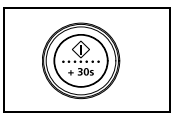
۲. با فشردن تکمه ( ) **Select** نوع غذایی را که می خواهید بپزید انتخاب کنید . به جدول صفحه بعد برای انتخاب تنظیمات برنامه ریزی با توجه به نوع مواد غذائی مراجعه کنید .




۳. مقدار غذا را با چرخاندن **Jog DIAL** ، انتخاب کنید.



٤. در صورت نیاز، با فشردن تکمه ( ) **More/Less** می توانید زمان پخت را کاهش یا افزایش دهید.




۵. تکمه ( )**Start** را فشار دهید.
نتیجه: غذا بر اساس برنامه ریزی قبلی شروع به پختن می کند.

◆ وقتی پخت غذا تمام شود ، دستگاه بوق میزند و جملهٔ «ENJOY MEAL» (از غذایتان لذت ببرید) چهار بار ظاهر شده و بعد از آن دستگاه هر دقیقه یک بار بوق می زند .

# استفاده از توانایی پخت اتوماتیک (Auto Cook)

***جدول زیر برنامه های مختلف، مقدار غذا، زمان مورد نیاز و دستورالعملهای لازم را در مورد پخت خودکار( Auto Cook) نشان می دهد.***

***برنامه های ۱و ۲ در حالت پخت دوگانه مایکروویو و کباب پز می باشد.***

***برنامه ۳ فقط در حالت استفاده از انرژی مایکروویو می باشد.***

***برنامه ۴ و ۵ در حالت پخت دوگانه مایکروویو و پخت با حرارت می باشد .***

| کد | غذا | مقدار پرس غذا | زمان پخت | دستورالعملهای |
|---|---|---|---|---|
| ۱ | **سیب زمینی با پوست** | ۲۰۰×۲ گرم<br>۲۰۰×۴ گرم<br>۲۰۰×۶ گرم | ۵-۴ دقیقه | سیب زمینی ها را در اندازه و وزن های مساوی حدود ۲۰۰ گرم انتخاب کنید. آنها را شسته و با وسیله نوک تیز چند سوراخ در آن ایجاد کنید. دو سیب زمینی را مقابل هم قرار دهید و ۴ یا ۶ سیب زمینی را هم روی پایه بلند به صورت دایره قرار دهید. وقتی دستگاه بوق زد، آنها را برگردانید. |
| ۲ | **تکه های جوجه** | ۳۰۰-۲۰۰گرم<br>۵۰۰-۴۰۰ گرم<br>۷۰۰-۶۰۰ گرم<br>۹۰۰-۸۰۰ گرم | ۳دقیقه | به تکه های جوجه، روغن مالیده و سپس ادویه و نمک به آن اضافه کنید. آنها را بصورت دایره روی پایه بلند قرار دهید به نحوی که پوست آن به طرف پائین باشد. وقتی دستگاه بوق زد، بلا فاصله آنها را برگردانید. |
| ۳ | **غذاهای حاضری (سرد)** | ۳۵۰-۳۰۰ گرم<br>۴۵۰-۴۰۰ گرم<br>۵۵۰-۵۰۰ گرم | ۳دقیقه | غذا را روی یک صفحه سرامیکی قرار داده و پوشش مایکروویو را کاملاً روی آن بچسبانید. این برنامه برای غذاهائی که از سه ماده غذائی تشکیل شده اند مناسب میباشند.(مثلاً : گوشت، با چاشنی، سبزیجات و سیب زمینی و برنج ) |
| ۴ | **پیتزا منجمد** | ۳۰۰ گرم<br>۴۰۰ گرم<br>۵۰۰ گرم | | پیتزا منجمد را روی پایه بلند قرار دهید. |
| ۵ | **نان منجمد حلقوی** | ۱۵۰-۱۰۰ گرم (دو قرص نان)<br>۲۵۰-۲۰۰ گرم (چهارقرص نان)<br>۳۵۰-۳۰۰ گرم (شش قرص نان)<br>۴۵۰-۴۰۰ گرم (۸ قرص نان) | ۵-۳ دقیقه | ۶-۲ قرص نان ( ۱۸ °C-)را بصورت دایره روی پایه کوتاه بگذارید. ۸ قرص نان به صورت مساوی روی پایه کوتاه و بلند قرار دهید این برنامه مناسب قرص های کوچک باگت و نان های ساندویچی گرد می باشد. |

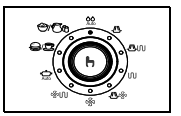
# استفاده از ویژگی یخ زدایی خودکار ( AUTO DEFROST )

***ویژگی یخ زدایی خودکار ( ) شما را قادر می سازد که یخ کلیه مواد غذائی از قبیل گوشت ، جوجه، ماهی، نان و کیک را آب کنید.***

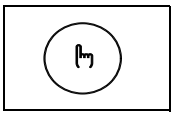
***زمان و توان مورد نیاز برای این کار به طور خودکار تنظیم میگردد. شما فقط وزن و برنامه را انتخاب کنید.***

☚ از ظروفی که در برابر امواج مایکروویو ایمن هستند، استفاده نمائید.

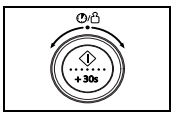
***درب دستگاه را باز کنید. مواد غذائی منجمد شده را بر روی ظروف سرامیکی در وسط صفحه گردان قرار دهید. درب دستگاه را ببندید.***



۱. **Set Dial** را مقابل علامت ( ) **Auto Defrost** قرار دهید.

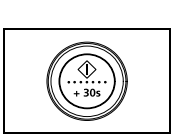


۲. با فشردن تکمه ( ) **Select** نوع غذائی را که میخواهید بپزید را انتخاب کنید.
برای تنظیم برنامه های مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.



۳. با چرخاندن **Jog Dil** وزن غذا را تعیین کنید.

۴. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.
نتیجه:
- عمل یخ زدائی شروع می شود.
- دستگاه در زمان یخ زدائی بوق میزند تا برگرداندن غذا را به شما یادآوری کند.



۵. تکمه ( ) **Start** را مجدداً فشار دهید تا عمل یخ زدائی تمام شود.
نتیجه: وقتی پخت غذا تمام شد، دستگاه بوق می زند و جمله ENJOY MEAL(از غذایتان لذت ببرید) چهار بار ظاهر می شود.
بعد از آن دستگاه هر دقیقه یک بار بوق میزند.

☚ شما به طور دستی هم می توانید یخ مواد غذائی را از بین ببرید. برای این کار، توان دستگاه مایکروویو را روی ۱۸۰ وات تنظیم کنید.برای توضیحات بیشتر به بخش «یخ زدایی» در صفحه ۲۸ مراجعه نمائید.

# استفاده از ویژگی یخ زدایی خودکار (ادامه)

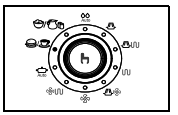
***جدول زیر برنامه ها، مقادیر، زمان و دستورالعملهای لازم را در موارد مختلف نشان میدهد.***
***هر نوع پوشش یا بسته بندی مواد را قبل از عمل یخ زدائی بردارید.***
***گوشت، ماهی و مرغ را روی بشقاب سرامیکی قرار دهید.***

| کد | غذا | مقدار غذا | زمان | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|
| ۱ | **استیک، گوشت چرخ کرده تکه های جوجه** | ۱۲۰۰-۲۰۰ گرم | ۶۰-۱۰ دقیقه | لبه ها را با فویل آلومینیوم بپوشانید. وقتی دستگاه بوق زد، آنها را برگردانید. این برنامه برای قطعات گوشت تکه ای استیک، ران مرغ ، سینه مرغ یا اردک و گوشت چرخ کرده مناسب است. |
| ۲ | **گوشت شقه** | ۲۰۰۰-۶۰۰ گرم | ۹۰-۲۰ دقیقه | لبه ها را با فویل آلومینیوم بپوشانید وقتی دستگاه بوق زد، آنها را برگردانید. این برنامه برای گوشت های شقه و ران مناسب است . |
| ۳ | **مرغ** | ۲۰۰۰-۶۰۰ گرم | ۶۰-۲۰ دقیقه | لبه بال و ران را با فویل آلومینیوم بپوشانید. ابتدا جوجه را بنحوی قرار دهید که سینه آن بطرف پائین باشد. وقتی دستگاه بوق زد آنها را برگردانید. این برنامه برای کلیه قسمت های مرغ مناسب است. |
| ٤ | **ماهی** | ۲۰۰۰-۲۰۰ گرم | ۵۰-۲۰ دقیقه | دم ماهی را کاملاً با آلومینیوم بپوشانید. وقتی دستگاه بوق زد، آنها را برگردانید. این برنامه برای کلیه قسمت های ماهی مناسب است . |
| ۵ | **نان** | ۱۰۰۰-۱۰۰ گرم | ۲۰-۵ دقیقه | قرص های نان را به صورت افقی روی یک کاغذ آشپزی بگذارید. وقتی دستگاه بوق زد، آنها را برگردانید این برنامه برای انواع نان مناسب است . |
| ۶ | **کیک** | ۱۵۰۰-۱۰۰ گرم | ۶۰-۵ دقیقه | کیک را روی صفحه گردان قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک به جز کیک های کرم دار ، شکلاتی و تزئینی مناسب می باشد. |

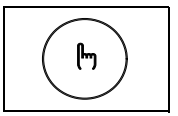
# استفاده از ویژگیهای غذای آماده / فوری

***۵ برنامه خودکار برای آماده کردن غذاهایی از قبیل همبرگر ، پیتزا منجمد ، نوشیدنی ها و کیکهای منجمد( ) وجود دارد. در این برنامه ها نیازی به تنظیم زمان و یا مقدار توان دستگاه نیست، فقط مقدار غذا را با چرخاندن Jog Dial ، انتخاب کنید.***

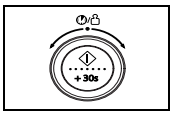
***ابتدا غذا را در وسط صفحه گردان قرار دهید و درب دستگاه را ببندید.***



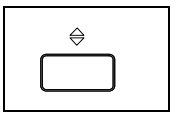
۱. **Set Dial** را مقابل علامت ( ) **Junior/Snacks** قرار دهید.



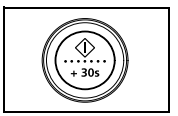
۲. با فشردن تکمه ( ) **Select** نوع غذائی را که می خواهید بپزید، انتخاب کنید. برای توضیح بیشتر به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.




۳. با چرخاندن **Jog Dial** مقدار غذا را انتخاب کنید.



٤. در صورت نیاز، با فشردن تکمه های ( ) **More/Less** زمان پخت را کم یا زیاد کنید.




۵. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.
نتیجه : با توجه به برنامه انتخاب شده ، غذا بطور خودکار شروع به پخت می کند.
وقتی عمل پخت تمام شد، دستگاه بوق زده و جملهٔ "ENJOY MEAL"(از غذایتان لذت ببرید) چهار مرتبه ظاهر می شود. بعد ازآن دستگاه هر دقیقه یک بار بوق می زند

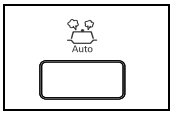
# استفاده از ویژگیهای غذای آماده / فوری ( ادامه )

***جدول زیر برنامه های خودکار آماده سازی غذاهای آماده را که مورد علاقه کودکان می باشد نشان میدهد. جدول دارای مقدار غذا، زمان وتوصیه های لازم می باشد.***
***برنامه های ۱ و ۳ و ۴ فقط با انرژی مایکروویو کار میکند. برنامه ۲ و ۵ با حالت دوگانه ماکروویو و پخت با حرارت کار میکند.***

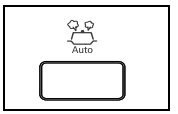
| کد | نوع غذا | مقدار غذا | زمان | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|
| ۱ | **همبرگر** | ۱۵۰ گرم (۱ عدد)<br>۳۰۰ گرم (۲ عدد) | ۲-۱ دقیقه | همبرگر ها را روی کاغذ آشپزی در وسط صفحه گردان قرار دهید. هر دو همبرگر را مقابل یکدیگر قرار دهید. پس از گرم شدن مجدد به آنها ادویه و سس های مورد علاقه اضافه کنید. |
| ۲ | **پیتزا منجمد** | ۱۵۰ گرم (۴-۶ عدد)<br>۲۵۰ گرم (۷-۹ عدد) | - | پیتزا ها را روی پایه بلند فلزی قرار دهید. |
| ۳ | **سیب زمینی سرخ کرده** | ۱۲۵ گرم | - | آنها را روی بشقاب سرامیکی تخت و روی صفحه گردان قرار دهید . ۵۰ گرم پنیر مخصوص و سس های لازم را روی آن بریزید |
| ۴ | **نوشیدنی ها قهوه، چای، شیر، آب ( در دمای اطاق)** | ۱۵۰ میلی لیتر (۱فنجان)<br>۳۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان)<br>۴۵۰ میلی لیتر (۳فنجان)<br>۶۰۰ میلی لیتر (۴فنجان) | ۲-۱ دقیقه | نوشیدنی ها را فقط داخل فنجان های سرامیکی بریزید و گرم کنید. یک فنجان در وسط ، دو فنجان روبروی هم و ۳ یا ۴ فنجان هم بصورت دایره قرار دهید. آنها را در معرض مایکروویو قرار دهید قبل و بعد از گرم شدن آنها را بهم بزنید دقت لازم را به هنگام بیرون آوردن آنها به کار ببرید. |
| ۵ | **کیک منجمد** | ۳۰۰-۲۰۰ گرم<br>۵۰۰ -۴۰۰ گرم<br>۷۰۰ -۶۰۰ گرم<br>۹۰۰-۸۰۰ گرم<br>۱۱۰۰-۱۰۰۰گرم<br>۱۳۰۰-۱۲۰۰ گرم | ۱۵-۵ دقیقه | کیک را در وسط پایه قرار دهید.<br>پایه را در وسط صفحه گردان بگذارید.<br>این برنامه برای کیک هائی که دارای کرم و یا شکلات هستند، مناسب نمیباشد. |

# استفاده از ویژگی بخار خودکار( Auto Steam)

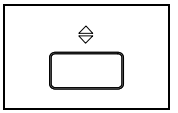
***این حالت دارای ۵ برنامه می باشد. نیازی به تنظیم زمان و توان دستگاه نمی باشد. با فشردن تکمه*** Auto Steam ( ) ***مقدار پرس غذا را تعیین کنید. ابتدا غذا را وسط صفحه گردان بگذارید و درب دستگاه را ببندید.***



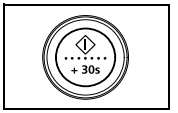

۱. تکمه ( ) **Auto Steam** را فشار دهید.




۲. با فشردن تکمه ( ) **Auto Steam** نوع غذائی را که می خواهید بپزید، انتخاب نمائید. برای توضیح بیشتر، به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.



۳. در صورت نیاز ، با فشردن تکمه ( ) **More/Less** زمان پخت را کم یا زیاد کنید.




۴. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.
نتیجه: غذا بر اساس برنامه تنظیم شده شروع به پختن می کند.

- وقتی پخت غذا تمام شود، دستگاه بوق می زند و جمله جمله "ENJOY MEAL" چهار بار چشمک خواهد زد. بعد از آن دستگاه هر دقیقه یک بار بوق می زند.

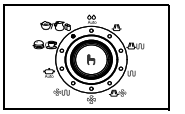
# استفاده از ویژگی بخار خودکار ( ادامه )

***جدول زیر برنامه های مختلف پخت را بر اساس مقدار ، نوع و زمان مورد نیاز نشان می دهد. این برنامه ها فقط با استفاده از لوازم جانبی پخت خودکار قابل اجرا. است . زمان پخت بستگی به ضخامت و نوع مواد غذائی دارد. وقتی قطعات کوچک و نازک هستند تکمه بخار را کمتر فشار دهید. وقتی از قطعات ضخیم تر و بزرگتر استفاده می کنید، زمان مورد نیاز را با فشردن تکمه به دفعات مورد نیز، اضافه کنید. این برنامه ها فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند.***

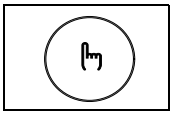
| کد | نوع غذا | مقدار غذا | مقدار آب سرد | پیشنهاد |
|---|---|---|---|---|
| ۱ | **سبزیجات تازه (تکه های کوچک)** | ۸۰۰-۲۰۰ گرم | ۵۰۰ میلی لیتر | سبزیجات را خوب بشوئید و به قطعات کوچک هم اندازه ببرید. نیم لیتر آب داخل ظرف مخصوص بریزید، سینی استیل را داخل ظرف آب قراردهید، سبزیجات را داخل آن بریزید و در پوش آن را بگذارید . سینی بخار را روی صفحه گردان قرار دهید.این برنامه مناسب سبزیجات با تکه های کوچک می باشد. |
| ۲ | **سبزیجات تازه (تکه های بزرگ)** | ۸۰۰-۲۰۰ گرم | ۵۰۰ میلی لیتر | سبزیجات را خوب بشوئید و نیم لیتر آب داخل ظرف مخصوص بریزید، سینی استیل را داخل ظرف آب قرار داده و سبزیجات را داخل آن بریزید و در پوش آن را بگذارید و روی صفحه - گردان قرار دهید. این برنامه مناسب سبزیجات با تکه های بزرگ است . |
| ۳ | **تکه های ماهی** | ۶۰۰-۱۰۰گرم | ۵۰۰ میلی لیتر | تکه های ماهی را خوب بشوئید. نیم لیتر آب داخل ظرف مخصوص بریزید. سینی استیل را داخل ظرف آب قرارداده و تکه ها را کنار هم بگذارید، می توانید به مقدار لازم نمک و چاشنی به آن اضافه کنید. در پوش استیل آن را بگذارید و آن را روی صفحه گردان قرار دهید. این برنامه مخصوص انواع ماهیهای تکه ای می باشد. |
| ٤ | **تخم مرغ** | ٦-٤ عدد | ۵۰۰ میلی لیتر | نیم لیتر آب داخل ظرف بریزید. سینی استیل را داخل ظرف کنید. ٤ تا ٦ تخم مرغ داخل حفره های سینی جا بدهید. در پوش استیل آن را بگذارید و روی صفحه گردان قرار دهید. وقتی ۱ تا ۳ تخم مرغ است تکمه را کمتر فشار دهید، وقتی ۷ تا ۹ تخم مرغ قرار داده اید تکمه را بیشتر فشار دهید. |
| ۵ | **سینه جوجه** | ۶۰۰-۱۰۰ گرم | ۵۰۰ میلی لیتر | تکه های سینه را خوب بشوئید. آب را داخل ظرف بریزید می توانید به آب چاشنی هم اضافه کنید. سینی استیل را داخل ظرف آب قرار دهید. تکه های سینه را کنار یکدیگر قرار بدهید و در پوش استیل آن را بگذارید وروی صفحه گردان قرار دهید. این برنامه مناسب تکه های سینه جوجه و بوقلمون می باشد . |

# استفاده از ویژگی تخمیر

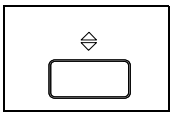
***در حالت تخمیر ( 🍞/🍞 ) زمان پخت به طور خودکار تنظیم می گردد. مقدار غذا را می توانید با چرخاندن Jog Dial تعیین کنید. غذا را در وسط صفحه گردان قرار داده و درب دستگاه را ببندید.***



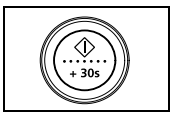
۱. **Set Dial** را مقابل علامت ( 🍞/🍞 ) **Fermentation** قرار دهید.



۲. با فشار دادن تکمه ( ) **Select** نوع غذا را انتخاب کنید. برای توضیحات بیشتر به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید.



۳. در صورت نیاز با فشار دادن تکمه ( ) **More/Less** زمان پخت را کم یا زیاد کنید.




٤. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.

نتیجه: غذا مطابق برنامه خودکار تنظیم شده پخته می شود.

- وقتی پخت غذا تمام شد، دستگاه بوق زده و جمله "ENJOY MEAL" (از غذایتان لذت ببرید) چهار بار ظاهر می شود. بعد از آن دستگاه هر دقیقه یک بار بوق می زند.

# تنظیمات تخمیر

***جدول زیر چگونگی آماده سازی ماست و عمل آوردن خمیر مایه را نشان می دهد. جدول دارای مقدار غذا، زمان و دستورالعملهای کاربردی است. برنامه شماره ۱ در حالت مایکروویو و پخت با حرارت اجرا می شود. صفحه گردان از ابتدا شروع به چرخش کرده و وقتی ۱/۳ زمان سپری شد، متوقف می گردد. برنامه شماره ۲ فقط با پخت حرارتی کار میکند (صفحه گردان نمی چرخد)***

| کد | غذا | مقدار غذا | زمان | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|
| ۱ | **عمل آوردن خمیر مایه** | ۱۰۰۰-۵۰۰ گرم | ۱۰-۵ دقیقه در سینی نان | برابر دستور زیر، خمیر مایه را داخل ظرف شیشه ای بزرگ بریزید (قطر ۱۸ سانتیمتر) و آن را با ورقه بخصوص مایکروویو بپوشانید . ظرف را روی پایه کوتاه بگذارید. این مرحله را وقتی حجم خمیر مایه دو برابر شود می توان متوقف کرد. شما می توانید زمان را با فشار بیشتر تکمه افزایش دهید.برای خمیر پیتزا ، استفاده کمتر از تکمه را توصیه می کنیم. |
| ۲ | **ماست** | ۱۰۰۰ میلی لیتر | ۱۲ ساعت در یخچال | از یک ظرف شیشه ای یا سرامیکی بزرگ (قطر ۲۰ سانتیمتر) استفاده کنید. ۱۰۰ گرم ماست طبیعی را با یک لیتر شیرمخلوط نمائید ( دمای اطاق ، ۳/۵ در صد چربی ) در پوش ظرف را بگذارید و آن را روی پایه کوتاه قرار دهید.وقتی برای اولین بار ماست تهیه میکنید، از پودر خمیر مایه استفاده کنید و زمان آن را ۹ ساعت در نظر بگیرید. اگر روش مایه زدن را خوب رعایت کنید این زمان به ۸ ساعت یا کمتر نیز کاهش می یابد. اگر از ۶ تا ۷ فنجان شیر استفاده کنید، می توانید زمان را کاهش دهید. |

**دستورات اصلی آشپزی**

**کیک:**

۵۰۰ گرم آرد سفید را با ۷ گرم پودر خمیر مایه، ۵۰ گرم شکر و ۱/٤ قاشق چای خوری نمک مخلوط نمائید. ۲۵۰ میلی لیتر شیرگرم به آن اضافه نمائید و آن را به خوبی مخلوط نمائید . ۱۰۰ گرم کره، یک عدد تخم مرغ به آن اضافه کنید و آن را به مدت ۵ دقیقه ورز دهید .

**پیتزا:**

۳۰۰ گرم آرد سفید ، ۷ گرم پودر خمیر مایه، یک قاشق چای خوری شکر و یک قاشق چای خوری نمک را با هم مخلوط کنید ۲۰۰ میلی لیتر آب گرم ، یک قاشق روغن مایع اضافه کرده و به مدت ۵ دقیقه آن را ورز دهید.

# استفاده از صفحه عایق

فقط در مدل های CE1351T/CE3760FS

***معمولاً هنگام پختن مواد غذائی در حالت ماکروویو و یا با انتقال حرارت، غذاهائی که به صورت نان شیرینی هستند خمیر از آب در می آیند. با استفاده از صفحهٔ عایق سامسونگ، نان و شیرینی ها در فر، تازگی و تردی خود را حفظ می نمایند.***

قبل از استفاده از صفحهٔ مذکور ، با انتخاب حالت ترکیبی به مدت ۳ الی ۵ دقیقه آن را گرم کنید:

- انتقال حرارت ( ۲۵۰° C ) و انرژی مایکروویو ۶۰۰ وات است.

یا

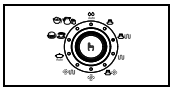
- حالت دوگانه مایکروویو و کباب کردن( ۶۰۰ وات.)
- صفحات ۲۱ و ۲۲ را ببینید.

۱. صفحه عایق را همان طور که قبلاً گفته شد گرم کنید.
- چون صفحه خیلی داغ می شود، از دستکش استفاده نمایید.

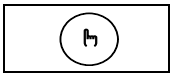
۲. اگر غذاهائی هم چون Bacon و تخم مرغ درست می کنید، به آنها روغن بمالید تا قهوه ای رنگ شوند .

۳. غذا را روی صفحه عایق بگذارید.
- ظروفی که در مقابل حرارت مقاوم نیستند، روی صفحه مخصوص نگذارید.

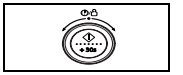
٤. صفحه عایق را روی صفحه گردان فر بگذارید.
- هیچ گاه صفحه پوشش را بدون صفحه گردان داخل فر نگذارید.



۵. **Set Dial** را مقابل علامت ( ) **Combi** قرار دهید.



۶. با فشردن تکمه ( ) **Select** ، توان مورد نیاز را انتخاب کنید.

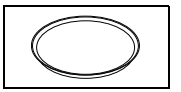


۷. با چرخاندن **Jog Dial** زمان مورد نیاز را تعیین کنید .

۸. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.

نتیجه: عمل پختن شروع می شود.
- وقتی پخت غذا تمام شود، دستگاه بوق می زند و علامت «O» چهار بار چشمک خواهد زد. بعد از آن دستگاه هر دقیقه یک بار بوق خواهد زد.

### چگونه صفحه عایق را تمیز کنیم



**بهترین راه برای تمیز کردن این صفحه شستن آن با آب گرم و ماده پاک کننده و آنگاه آب کشیدن آن با آب تمیز می باشد. از اسفنج و یا برس برای تمیز کردن آن استفاده نکنید، چون لایه رویی آن صدمه می بیند .**

بدلیل اینکه صفحه عایق دارای لایه تفلون است، اگر به درستی از آن استفاده نکنید صدمه می بیند.
- هرگز غذا را روی صفحه نبرید (برش ندهید) قبل از برش غذا آن را از روی صفحه بردارید.
- غذا را با کاردک پلاستیکی یا چوبی پشت و رو کنید.

# استفاده از سینی فلزی چهارگوش و پایه

***سینی و یا پایه فلزی در زمان درست کردن کیک، پیتزا و نان شیرینی مفید می باشد. در پخت و پز با انتقال حرارت از آن استفاده می شود.***

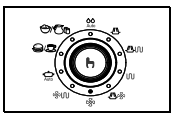
همواره هنگام کار با فر از دستکش استفاده نمائید.

۱. درب دستگاه را باز کنید.
نگهدارنده پایه ها را روی گیره های سمت چپ و راست داخل مایکروویو آویزان کنید.

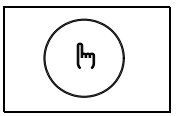
۲. غذا را روی سینی یا پایه فلزی قرار دهید. پایه چهارگوش را بین نگهدارنده های پایه وارد کنید.

غذاهای بدون پوشش را می توانید روی پایه و یا سینی چهارگوش بگذارید.

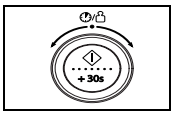
درب را ببندید .



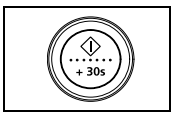
۳. تکمه **Cooking Control knob** را مقابل علامت ( ) **Convection** قرار دهید.



٤. تکمه ( ) **Select** را یک یا چند بار برای تنظیم دما فشار دهید.
برای توضیحات بیشتر به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.



۵. برای تنظیم زمان پخت غذا، **Jog Dial** را بچرخانید.



۶. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.

نتیجه: پختن غذا شروع می شود.
- وقتی که پخت غذا تمام شود، دستگاه بوق زده و علامت «O» چهار بار چشمک خواهد زد. بعد از آن دستگاه هر دقیقه یک بار بوق می زند.

از آن فقط در حالت انتقال حرارت استفاده نمائید و در مواقع دیگر آن را از دستگاه خارج کرده و در جای مناسب قرار دهید .

## راهنمای پخت پیتزا ، نان های ساندویچی و کیک با انتقال حرارت

### استفاده از خمیرمایه تازه

**وقتی از سینی یا پایه چهارگوش استفاده میکنید، صفحه گردان را خاموش نگهدارید. از لـوازم جانبی چند منظـوره در این حالت استفاده کنید. داخـل فر را تا درجه مناسـب با عمـل انتقال حرارت قبلاً گرم کنید، مگر اینکه گرم کردن آن در موارد گفته شده، ضرورت نداشته باشد.**

| غذا | وزن | گرم کردن اولیه | مرحله (از جدول پائین) | توان | زمان (دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|---|---|
| پیتزا | ۸۰۰ گرم | ۲۰۰°C | ۳ | ۲۰۰°C | (۲۰-۲۵) | خمیر پیتزا (۳۰۰ گرم) را روی سینی چهارگوش پهن کنید. مواد خوردنی لازم از قبیل سبزی ،گوجه فرنگی، پنیر و غیره را روی آن بپاشید. |
| نان حلقه ای | ۴۰۰ گرم (۸ عدد) | ۱۸۰°C | ۳ | ۱۸۰°C | (۱۴-۱۶) | نان ها را به طور یکنواختی روی سینی قرار دهید. |
| نان فرانسوی | ۲۵۰ گرم (۶ عدد) | ۱۸۰°C | ۳ | ۱۸۰°C | (۱۰-۱۳) | نان ها را به طور یکنواختی روی سینی قرار دهید |
| کیک معمولی | ۷۰۰ گرم | ۰ | ۲ | ۱۶۰°C | (۵۵-۶۰) | خمیر مایـه تازه را روی سینی فلـزی مشکی بگذاریـد. سینـی را در وسـط پایه قرار دهید. |
| کیک کره ای | ۸۰۰گرم | ۰ | ۲ | ۱۶۰°C | (۵۵-۶۵) | خمیر مایه تازه را روی سینـی پیرکس بگذاریـد سینـی را در وسط پایه قـرار دهید. |
| کیک اسفنجی | ۷۰۰ گرم | ۰ | ۲ | ۱۶۰°C | (۳۵-۴۰) | خمیر مایه تازه را روی سینی پیرکس گرد یا سینی فلزی مشکی قرار دهید کیک را در وسط فر روی پایه بگذارید. |
| کیک فندق | ۸۰۰ گرم | ۰ | ۲ | ۱۶۰°C | (۶۰-۶۵) | خمیر مایه را روی سینی فلزی مشکی گرد قرار دهید. کیک را در وسط فـر روی پایه بگذارید. |
| کیک اسفنجی سوئیسی | ۳۰۰ گرم | ۱۸۰°C | ٤ | ۱۸۰°C | (۱۰-۱۲) | خمیر مایه را روی کاغذ کیک به طور یکنواخت بر روی سینـی فلـزی چهـار گوش قرار دهید. |
| کیک پای سیب | ۱۵۰۰ گرم | ۱۸۰°C | ۳ | ۱۸۰°C | (۲۲-۲۵) | خیمر مایه (۶۰۰ گرم ) را روی سینـی فلزی چهارگوش پهن کنید. قاچ های سیـب را روی آن بگذاریـد دانه های مغـز بادام و یا خلال بادام را روی آن بپاشید. |
| کیک گرد | ۶۰۰ ۵۰۰ گرم (۱۲ عدد) | ۱۸۰ | ٤ | ۱۸۰°C | (۱۸-۲۱) | خمیـر کیـک را در قالب هـای کیـک بریزیـد. قالـب ها ۱۲ عدد هستنـد. سینی را روی پایه بگذارید. |
| نان شیرینی | ۳۰۰گرم (۳۰ عدد) | ۱۸۰ | ٤ | ۱۸۰°C | (۱۲-۱۵) | مایه نان شیرینی را روی کاغذ کیـک قرار داده و آن را روی سینـی فلزی چهارگوش بگذارید. |

### راهنمای غذاهای حاضری مانند پیتزا ، ماکارونی ، اسپاگتی و غیره

وقتی از سینی یا پایه چهارگوش استفاده می کنید، صفحه گردان را خاموش نگهدارید.
از لوازم جانبی چند منظوره در این حالت استفاده نمائید.
داخل فر را تا درجه مناسب با انتقال حرارت قبلاً گرم کنید، مگر اینکه گرم کردن آن در موارد گفته شده ضرورت نداشته باشد.

از راهنمائیهای ارائه شده در این جدول برای زمان پخت استفاده کنید.

| غذا | وزن | گرم کردن اولیه | مرحله (از جدول پائین) | توان | زمان (دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|---|---|
| پیتزا منجمد | ۱۰۰۰ گرم | ۲۰۰°C | ۲ | ۲۰۰°C | ( ۲۲-۲۵) | پیتزا منجمد را روی پایه بگذارید. |
| سیب زمینی سرخ کرده منجمد | ۵۰۰ گرم | ۲۲۰°C | ۳-٤ | ۲۲۰°C | (۲۵ - ۲۸ ) | سیب زمینی ها را بطور یکنواخـت روی سینـی فلـزی چهـارگوش پخـش کنیـد. چند بار آن را زیرورو کنید. |
| کروکت منجمد | ۵۰۰ گرم | ۱۸۰°C | ۳ | ۱۸۰°C | ( ۱۳-۱۶) | کروکـت ها را به طـور یکنواخـت روی سینی فلزی چهـارگـوش پخـش کنیـد. چند بار آن را زیرو رو کنید. |
| کلوچه های سیب زمینی منجمد | ۵۰۰ گرم | ۲۰۰°C | ۳ | ۲۰۰°C | ( ۲۰-۲۵) | کلوچـه های سیـب زمینـی را به طـور منظـم بر روی سینی فلزی چهار گوش قرار دهید.بعد از سپری شدن نیمی از زمان تعیین شده آنها را برگردانید. |
| سبزیجات حلقوی منجمد ( سبک چینی ) | ۲۵۰ گرم | ۲۲۰°C | ٤ | ۲۲۰°C | (۱۰-۱۲) | نان هـا را به طور یکنـواخت روی سینی فلـزی‌چهار گـوش پخـش کنیـد. پس از نصف زمان آن را زیرو رو کنید. |
| لازانیا ( سرد ) | ۱۰۰۰ گرم | ۲۲۰°C | ۳ | ۲۲۰°C | (۲۵ - ۳۰) | لازانیا را داخل سینی که انـدازه مناسـب داشته باشد بگذاریـد و آن را در وسـط پایه قرار دهید. |

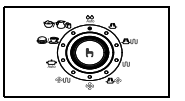
# آشپزی چند مرحله ای

***دستگاه مایکروویو شما می تواند تا ۴ مرحله برای پختن غذا، برنامه ریزی شود. حالت (انتقال حرارت، مایکروویو+انتقال حرارت، و گرم کردن اولیه را نمی توان در این مرحله استفاده نمود.)***

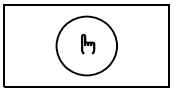
***مثلاً : می خواهید از غذا یخ زدائی کنید و بدون اینکه دستگاه را مجدداًبه کار بیاندازید.آن را بپزید. شما می توانید با این ویژگی ۱/۸ کیلوگرم مرغ را در ۴ مرحله بپزید.***

- ***یخ زدائی***
- ***پخت مایکروویو به مدت ۳۰ دقیقه***
- ***کباب کردن به مدت ۱۵ دقیقه***

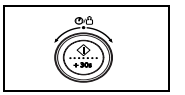
عمل یخ زدایی و انتظار باید در دو مرحله اول انجام شوند . حالت دوگانه و کباب کردن می تواند در ۲ مرحله بعدی باشند. از مایکروویو می توان دوبار استفاده کرد ( با دو توان مختلف).



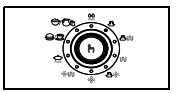
۱. Set Dial را مقابل علامت ( ) **Auto Defrost** بگذارید.



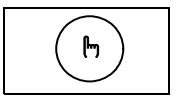
۲. با فشردن تکمه ( ) **Select** نوع غذا را انتخاب کنید.



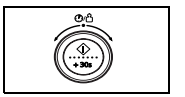
۳. با چرخاندن **Jog Dial** وزن غذا را تعیین کنید.



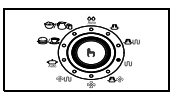
٤. **Set Dial** را مقابل علامت ( ) **Microwave** قرار دهید.



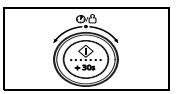
۵. با فشردن تکمه ( ) **Select** توان مناسب دستگاه را انتخاب کنید.
(به عنوان مثال ٤۵۰ وات )



۶. با چرخاندن **Jog Dial** زمان پخت غذا را انتخاب کنید (در مثال فوق این زمان ۳۰ دقیقه است)



۷. **Set Dial** را مقابل علامت ( ) **Grill** بگذارید.



۸. با چرخاندن **Set Dial** زمان پخت غذا را انتخاب کنید (در مثال فوق این زمان ۱۵ دقیقه است)

۹. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.

نتیجه: عمل پختن شروع می شود.

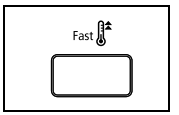
◆ وقتی پخت غذا تمام شود، دستگاه بوق زده و علامت « ○ » چهار بار چشمک خواهد زد. بعد از آن دستگاه هر دقیقه یک بار بوق می زند.

# گرم کردن اولیه فر به طور سریع

***برای پخت و پز با انتقال حرارت، توصیه می شود که قبل از قرار دادن غذا داخل دستگاه، آن را قبلاً تا درجه معینی گرم نمائید.***

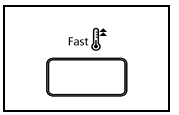
***وقتی فر به درجه تعیین شده برسد، مدت ۱۰ دقیقه در آن حالت باقی مانده سپس به طور خودکار خاموش خواهد شد .***

***بررسی کنید که المنت های حرارتی در جای مناسب خود قرار داشته باشند.***

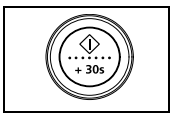


۱. تکمه ( Fast ) **Auto Fast Preheat** را فشار دهید.

نتیجه: نشانگر زیر نمایش داده خواهد شد.
۲۵۰°C ( دما )



۲. تکمه ( Fast ) **Auto Fast Preheat** را یک یا چند بار تا تنظیم دمای مورد نیاز فشار دهید.



۳. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید

نتیجه: فر تا دمای مورد نظر گرم می شود.

◆ پس از رسیدن به دما مورد نظر دستگاه ۶ بار بوق زده و دما به مدت ۱۰ دقیقه ثابت باقی می ماند.

◆ بعد از ۱۰ دقیقه، دستگاه ٤ بار بوق زده و عملیات متوقف میگردد.

✉ وقتی دمای داخلی به حرارت مورد نظر رسید، دستگاه ۶ بار بوق میزند و دما به مدت ۱۰ دقیقه ثابت می ماند.

✉ اگر می خواهید دمای فعلی داخل دستگاه را بدانید، تکمه ( Fast ) **Auto Fast Preheat** را فشار دهید.

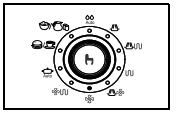
# آشپزی با انتقال حرارت

***در آشپزی با انتقال حرارت شما می توانید همانند اجاق معمولی غذاها را بپـزید. در ایـن حالت مایکروویو استفاده نمی گردد. شما می توانید دما را بین ۴۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد در ۸ مرحله انتخاب کنید. حداکثر زمان پخت در این حالت ۷۰ دقیقه است.***

اگر می خواهید فر را سریعاً گرم کنید.

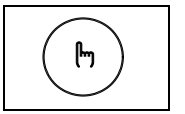
- همیشه از دستکش مخصوص فر دستگاه استفاده کنید.
- اگر از پایه کوتاه داخل دستگاه استفاده کنید، نتیجه بهتری در آشپزی و سرخ کردن مواد غذائی حاصل می گردد.

***بررسی کنید که المنت های حرارتی در حالت افقی و صفحه گردان در جای خود قرار داشته باشد. درب را باز کنید و مواد غذائی را روی پایه کوتاه قرار دهید.***

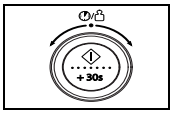


۱. **Set Dial** را مقابل علامت ( ) **Convection** قرار دهید.

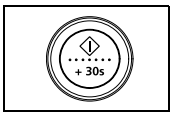
نتیجه: نشانگرهای زیر ظاهر می شوند:
(حالت انتقال حرارت)
۲۵۰°C ( دما )



۲. تکمه ( ) **Select** را یک یا چند بار برای تنظیم دما فشار دهید.



۳. با چرخاندن **Jog Dial** زمان پخت را تنظیم کنید.



۴. تکمه ( ) **Start** رافشار دهید.

نتیجه: عمل پختن غذا شروع می شود.
◆ وقتی پخـت غذا تمـام شود، دستگـاه بوق زده علامـت « » چهـار بـار چشمـک خواهـد زد. بعد از آن دستگاه هر دقیقه یک بار بوق می زند.

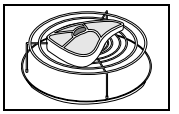
هر بار که تکمه **Fast** را فشار دهید می توانید دما داخل دستگاه را بررسی نمائید.

# کباب کردن

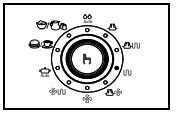
***کباب پز دستگاه ، شما را قادر می سازد که بتوانید غذاها را گرم و سریعاً بدون استفاده از ماکروویو کباب کنید:***

- ***همیشه هنگام کارکردن و غذا پختن در فر، از دستکش استفاده کنید.***
- ***اگر از پایه های بلند داخل دستگاه استفاده نمائید، نتیجه بهتری در پختن و کباب کردن غذا می گیرید.***

***بررسی کنید که المنت های حرارتی در حالت افقی و پایه ها در جای خود قرار داشته باشند.***



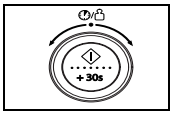
۱. درب را باز کنید و غذا را داخل دستگاه بگذارید.



۲. **Set Dial** را بچرخانید تا مقابل علامت ( ) **Grill** قرار بگیرد.

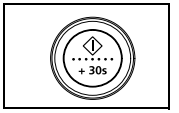
نتیجه: علامات زیر نشان داده می شود.
( پخت یک مرحله ای )
( حالت کباب کردن )

- شما نمی توانید دمای کباب پز را تنظیم کنید.



۳. با چرخاندن **Jog Dial** زمان کباب کردن را می توانید تنظیم کنید.

- حداکثر زمان کباب کردن ۶۰ دقیقه است.



٤. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.

نتیجه: عمل کباب کردن شروع می شود.
◆ وقتی پخت غذا تمام شود، دستگاه بوق می زند و علامت « » چهار بار چشمک خواهد زد. بعد از آن دستگاه هر دقیقه یک بار بوق میزند.

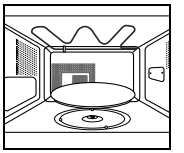
# انتخاب وضعیت المنت های حرارتی

***از المنت های حرارتی هنگام کباب کردن استفاده میگردد.***

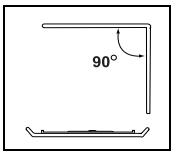
***از المنت های حرارتی هنگام پخت غذا با انتقال حرارت، کباب کردن و برشته کردن استفاده می شود. المنت ها را می توان در دو وضعیت قرار داد:***

- ***حالت افقی برای پخت غذا با حرارت و کباب کردن***
- ***حالت عمودی برای برشته کردن ( فقط در مدل های CE1352M/CE3760FS)***

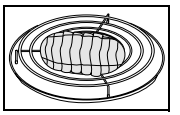
فقط هنگامیکه المنت ها سرد هستند نسبت به تغییر وضعیت آنان اقدام کنید.
هنگام جابجایی فشار زیاد به آنان وارد ننمائید.



| برای قرار دادن المنت ها در حالت... | پس باید... |
|---|---|
| وضعیت عمودی<br>کباب کردن با سیخ فقط در مدل CE1352M / CE1353F | ◆ المنت ها را به طرف پائین بکشید.<br>◆ بـه طرف عقـب دستـگاه آنـها را فشار داده تا با دیوار عقب‌دستگاه موازی شوند. |
| وضعیت افقی<br>( انتقال حرارت و کباب کردن ) | ◆ المنت ها را به طرف خود بکشید.<br>◆ آنها را بـه طرف بالا فشـار دهید تا با سقف دستگاه موازی شونـد. |




# انتخاب لوازم جانبی



***آشپزی بوسیله انتقـال حرارت در دستگاه ها ی معمولـی نیاز به لوازم جانبی آشپزی دارد. از این لوازم در هنگـام آشپزی معمولی نیز استفاده می کـنـیـد. ظـروف ایمــن مایـکروویـو معـمـولاً مـنـاسب استفـاده در دستگاههای مرسوم نمی باشند. از وسائل و ظروف پلاستیکـی، کاغذی و یکبار مصرف در مایکروویو استفاده نکنید.***
***اگر می خواهید از حالـت دوگانه دستـگاه استفاده کنید ( کباب کـردن و انتقال حرارت یا مایکروویو ) ، فقـط مطابـق دستـور العمـل مایکروویو عمل کنید. لوازم جانبی یا ظروف فلزی ممکن است به فـر شما صدمـه بزنند.***

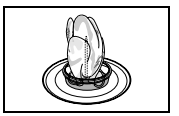
برای توضیحات بیشتر در مورد لوازم و ظروف به راهنمای صفحه ۲٤ مراجعه کنید.

# کباب کردن با سیخ

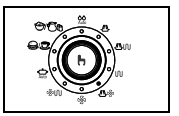
**فقط در مدل های CE1352M/C3760FS**

***سیخ باربکیو برای کباب کردن بسیار مناسب است زیـرا دیـگر نیازی به برگرداندن گوشت نیـست.***
***از این سیخ می توان در حالت دوگانه مایکروویو و پخت غذا با حرارت استفاده کرد.***

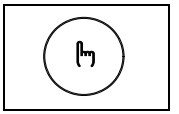
دقت نمائید که وزن و سنگینی گوشت به طور یکنواخت روی سیخ تقسیم شده و سیـخ به راحتی می تواند بچرخد. همـواره به هنگام پخت و پز با فر، از دستکش استفاده نمائید.



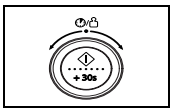
۱. سیخ را از وسط گوشت بگذرانید .
مثلاً: سیخ را از بین استخوان پشت و سینه مرغ رد کنید.
سیخ را بصورت عمودی داخل ظرف شیشه ای و آن را روی صفحه گردان قرار دهید. برای قهوه ای شدن گوشـت مقداری روغـن روی آن بمالیـد.



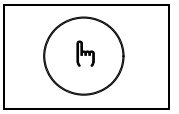
۲. **Set Dial** را مقابل علامت ( **Combi** ) قرار دهید.



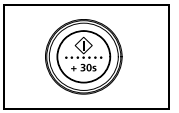
۳. دما را با فشردن تکمه ( ) **Select** ، تنظیم نمائید.



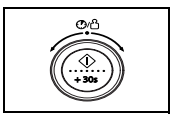

٤. با چرخاندن **Jog Dial** زمان پخت غذا را تنظیم کنید.
- حداکثر زمان پخت ۶۰ دقیقه میباشد.



۵. توان مناسب دستگاه را با فشردن تکمه ( ) **Select** ، انتخاب کنید.




۶. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.
نتیجه:
◆ عمل پختن شروع و سیـخ شروع به گردش خواهد کرد .
◆ وقتی پخت غذا تمام شود، دستگاه بوق زده و علامت « O » چهار بار چشمـک می زنـد. بعـد از آن دستگـاه هر دقیقه یک بار بوق می زند.




۷. وقتی گوشت کاملاً پخته شد با احتیاط سیخ را بیرون بیاورید.
برای این کار حتماً از دستکش استفاده کنید.

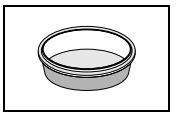
# استفاده از سیخ های چند شاخه عمودی

**فقط در مدل های CE1352M/C3760FS**

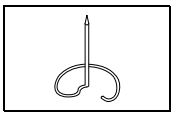
***سیخ های چند شاخه برای کباب***

با استفاده از سیخ های چند شاخه ( دارای ۶ سیخ ) می توانید به راحتی گوشت ، مرغ ، ماهی ، سبزیجات و میوه ها را که در اندازه های مختلف بریده شده اند را کباب کنید.

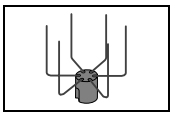
شما با استفاده از انتقال حرارت و یا حالت دوگانه می توانید مواد غذائی مذکور را کباب کنید.



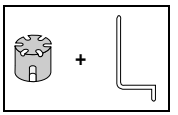
ظرف شیشه ای



سیخ باربکیو



سیخ چند شاخه



نگهدارنده کباب وسیخ

***استفاده از سیخ چند شاخه برای کباب کردن***

۱. برای کباب کردن از سیخ های ۶ شاخه استفاده کنید .
۲. در هر یک از شاخه ها مقدار مساوی مواد غذائی قرار دهید.
۳. سیخ کباب را داخل ظرف شیشه ای قرار دهید.
٤. ظرف شیشه ای را همراه با سیخ کباب روی صفحه گردان قرار دهید.

مطمئن شوید که قبل از شروع مرحله کباب کردن المنت های حرارتی را در وضعیت مناسب یعنی جدار پشتی قرار بگیرند.هرگز آنها را در قسمت بالایی دستگاه قرار ندهید.

***بیرون آوردن سیخ چند شاخه از فر پس از کباب شدن غذا***

۱. برای بیرون آوردن ظرف شیشه ای وسیخ از فر، حتماً از دستکش استفاده کنید.
۲. سیخ را از تکیه گاه خود با استفاده از دستکش خارج نمائید .

با دقت سیخ کباب را برداشته و با وسیله ای چنگک مانند قطعات غذا را از سیخ بیرون بیاورید.

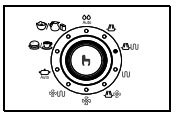
سیخ های چند شاخه را نمی توان به راحتی در ماشین های ظرفشوئی شست .
بنابراین با دست و با استفاده از آب گرم آنها را تمیز کنید. سیخ های کباب عمودی را پس از استفاده از داخل دستگاه خارج نمائید .

# کارکرد دوگانه مایکروویو و کباب پز

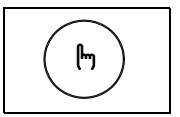
***شما برای آشپزی می توانید هم از مایکروویو و کباب پز در یک زمان و برای آماده نمودن و سرخ کردن سریع غذا ، استفاده نمائید.***

همیشه از لوازم آشپزی مناسب با دستگاه استفاده کنید و مطمئن باشید که به طور صحیح از مایکروویو استفاده شده است. لوازم شیشه ای و سرامیکی برای مایکروویو بسیار ایده آل هستند زیرا به طور یکنواخت موجب نفوذ مایکروویو بداخل غذا میگردند.
همیشه به هنگام کار با دستگاه از دستکش استفاده کنید .
اگر از پایه های بلند فر استفاده کنید ، نتیجه بهتری در آشپزی و کباب کردن غذاها می گیرید.

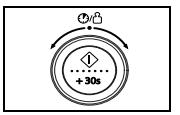
***درب را باز کنید ، غذا را روی پایه قرار دهید. پایه را روی صفحه گردان گذاشته و درب را ببندید.***



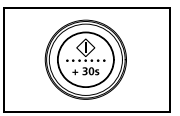
۱. **Set Dial** را مقابل علامت ( **Combi (MW + Grill** ) قرار دهید.
نتیجه :
علائم زیر ظاهر خواهد شد:
| (پخت غذا یک مرحله ای )
(حالت دوگانه پخت مایکروویو و کباب کردن)



۲. با فشردن تکمه ( ) **Select** میزان توان مناسب دستگاه را تنظیم نموده ، به گونه ای که توان خروجی معادل آن باشد ( ۶۰۰-۳۰۰ وات)
- شما نمی توانید دمای کباب پز را تنظیم کنید.




۳. با چرخاندن **Jog Dial** زمان دستگاه را تنظیم کنید .
- حداکثر زمان پخت ۶۰ دقیقه می باشد.




٤. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید .
نتیجه :
- پخت غذا در حالت دوگانه شروع می گردد.
- وقتی غذا پخته شد، دستگاه بوق می زند و علامت « O » چهار بار چشمک می زند. بعد از آن دستگاه هر دقیقه یک بار بوق می زند.

# کارکرد دوگانه مایکروویو و انتقال حرارت

***پخت غذا با استفاده از انرژی مایکروویو و انتقال حرارت در این فر کاربرد دارد. گرم کردن اولیه لازم ندارد ، زیرا انرژی مایکروویو بلافاصله دستگاه را گرم می نماید.***

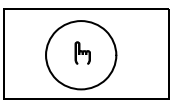
غذاهای متنوعی را می توان با استفاده از این حالت ترکیبی آماده نمود ، مانند :

- گوشت و مرغ کباب شده
- کیک ها و شرینی ها
- غذاهای دارای تخم مرغ و پنیر

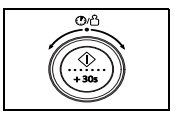
همیشه از لوازم آشپزی مناسب با دستگاه استفاده کنید.مطمئن باشید که به طور صحیح از مایکروویو استفاده شده است. لوازم شیشه ای و سرامیکی برای مایکروویو بسیار ایده آل هستند زیرا به طور یکنواخت موجب نفوذ مایکروویو بداخل غذا میگردند.
همیشه به هنگام کار با دستگاه از دستکش استفاده کنید .
اگر از پایه های بلند فر استفاده کنید ، نتیجه بهتری در آشپزی و کباب کردن غذاها می گیرید.

***درب را باز کنید . غذا را روی پایه و سپس روی صفحه گردان قرار دهید. درب را ببندید.***
***المنت های حرارتی باید در وضعیت افقی قرار داشته باشند.***

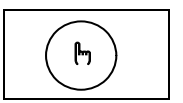
۱. **Set Dial** را مقابل علامت ( MW + Grill **Combi (**) قرار دهید.
نتیجه : علائم زیر ظاهر می شوند.
( حالت کارکرد مایکروویو + انتقال حرارت)
۲۵۰°C (دما)



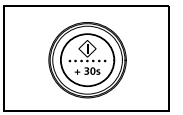
۲. با فشردن تکمه ( ) **Select**، دما را تنظیم نمائید.




۳. با چرخاندن **Jog Dial** زمان پخت را تنظیم کنید.
- حداکثر زمان پخت غذا ۶۰ دقیقه میباشد.



٤. با فشردن تکمه ( ) **Select** میزان توان دستگاه را تنظیم تا معادل توان خروجی آن نشان داده شود (۶۰۰-۱۰۰ وات )




۵. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.
نتیجه:
- پخت غذا با حالت دوگانه شروع می شود.
- فر به دمای تعیین شده رسیده و پخت غذا با مایکروویو شروع می شود.
- وقتی پخت غذا تمام شد، دستگاه بوق می زند و علامت « O » چهار بار چشمک می زند. بعد از آن دستگاه هر دقیقه یک بار بوق می زند.

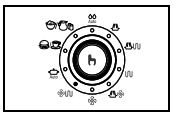
اگر می خواهید دمای فعلی دستگاه را بدانید ، تکمه ( Fast ) **Auto Fast Peheat** را فشا ر دهید .

# پخت غذا با حالت دوگانه انتقال حرارت و کباب پز

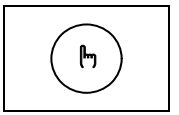
***در این نوع آشپزی از انتقال حرارت وکباب کردن استفاده می شود.***

همیشه از لوزم آشپزی مناسب با دستگاه استفاده کرده و مطمئن شوید که به طور صحیح از مایکروویو استفاده شده است. لوازم شیشه ای و سرامیکی برای مایکروویو بسیار ایده آل هستند زیرا به طور یکنواخت موجب نفوذ مایکروویو بداخل غذا میگردند.
همیشه به هنگام کار با دستگاه از دستکش استفاده کنید. اگر از پایه های بلند فر استفاده کنید، نتیجه بهتری در آشپزی و کباب کردن غذاها می گیرید.

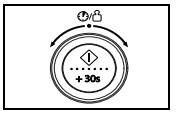
***درب را باز کنید ، غذا را روی پایه و سپس روی صفحه گردان قرار دهید. درب را ببندید و المنتهای حرارتی باید در وضعیت افقی قرار داشته باشند.***



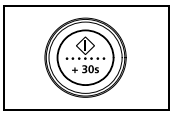
۱. **Set Dial** را مقابل علامت ( ) **Combi (Convection + Grill** قرار دهید.



۲. با فشردن تکمه ( ) **Select** دما را تنظیم نمائید.




۳. با چرخاندن **Jog Dial** زمان را تنظیم کنید
- حداکثر زمان پخت غذا ۶۰ دقیقه می باشد

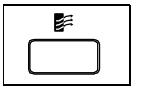



٤. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید
نتیجه :
- پخت غذا در حالت دو گانه شروع خواهد شد.
- وقتی پخت غذا تمام شود، دستگاه بوق می زند و علامت « O » چهار بار چشمک می زند . بعد از آن دستگاه هر دقیقه یک بار بوق می زند.

# استفاده از ویژگی بوزدایی

***از این ویژگی برای از بین بردن بوی غذا و یا موقعی که دود زیاد داخل دستگاه جمع شده استفاده کنید.***

***ابتدا داخل دستگاه را تمیز کنید.***



تکمه ( ) **Deodorization** را فشار دهید ، در این موقع شما چهار مرتبه صدای بوق را می شنوید.

- زمان بوزدایی حدود ۵ دقیقه تعیین گردیده ، با هر بار فشردن تکمه **30 S+** ۳۰ ثانیه به زمان آن اضافه میگردد.
- شما زمان بوزدائی را با فشردن تکمهٔ **30 S+** می توانید تنظیم کنید.
- حداکثر زمان بوزدائی ۶۰ دقیقه است.

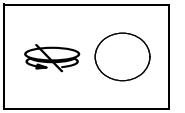
# توقف دستی صفحه گردان

***تکمه ON/OFF ( ) صفحه گردان شما را قادر می سازد که با توقف آن از سینی های خیلی بزرگ که تمامی فضای داخل فر را می پوشاند نیز استفاده کنید .***

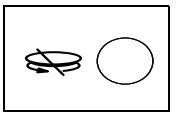
- پخت غذا ممکن است در این حالت کاملاً رضایت بخش نباشد. توصیه می کنیم در مرحلهٔ پخت، صفحه را نیم دور با دست بچرخانید .

**اخطار!** هرگز صفحه گردان بدون غذا را در فر ، به کار نیندازید.

علت : ممکن است باعث آتش سوزی و صدمه دیدن دستگاه شود.



۱. تکمه ( ) **On/Off** صفحه گردان را فشار دهید.
نتیجه : صفحه گردان نمی چرخد.



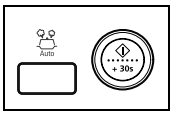
۲. برای چرخیدن مجدد صفحه ، تکمه ( ) **On/Off** را دوباره فشار دهید.

- در مرحله پخت غذا ، تکمه ( ) **On/Off** صفحه گردان را فشار ندهید. قبل از فشردن این تکمه . مرحله پخت غذا را متوقف کنید.

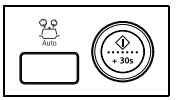
# قفل ایمنی فر - مایکروویو

***دستگاه مایکروویو شما به برنامه قفل ایمنی بچه ها مجهز می باشد و در نتیجه بچه ها و یا افرادی که با کارکرد دستگاه آشنائی ندارند نمی توانند آن را عمداً و یا سهواً به کار بیندازند.***

***دستگاه را در هر لحظه می توان قفل کرد.***



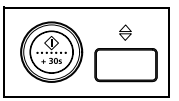

۱. تکمه های ( ) **Start** ,( ) **Auto Steam** را هم زمان به مدت ۳ ثانیه فشار دهید.
نتیجه :
- دستگاه قفل می شود.
- علامت "**LOCK**" ظاهر می شود.



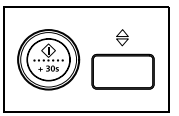

۲. برای باز کردن قفل ، مجدداً تکمه های ذکر شده در مرحله ۱ را با هم حدود ۳ ثانیه فشار دهید.
نتیجه: دستگاه کارکرد عادی خود را از سر می گیرد.

# قطع کردن بوق دستگاه

***هر موقع بخواهید می توانید بوق دستگاه را قطع کنید.***



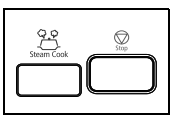

۱. تکمه های ( ) **More/Less** , ( ) **Start** را هم زمان به مدت ۱ ثانیه فشار دهید.
نتیجه: دستگاه در پایان عملیات ،بوق نمی زند.



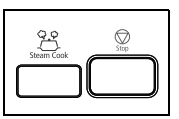

۲. برای برقراری مجدد عملکرد بوق ، تکمه های ذکر شده در مرحله ۱ را به مدت۱ ثانیه فشار دهید.
نتیجه : دستگاه به صورت عادی کار خواهد کرد.

# انتخاب و تغییر واحد وزن

***واحد وزن انتخاب شده در این دستگاه «گرم» است.***




۱. اگر می خواهید واحد وزن را به « پوند » تغییر دهید، تکمه های ( ) **Steam Cook** و ( ) **Cancel** ذکر شده در مرحله ۱ را با هم به مدت۱ ثانیه فشار دهید .
نتیجه : حرف "**OZ**" بر روی صفحه نشان داده شده و سه بار چشمک می زند.
این بدان معنی است که واحد وزن « پوند » شده است.




۲. اگر می خواهید واحد وزن را دوباره به گرم تبدیل نمائید:
تکمه های ذکر شده در مرحلهٔ ۱ را با هم به مدت ۱ ثانیه فشار دهید.
نتیجه : حرف"**g**" بر روی صفحه نمایش داده شده و سه بار چشمک می زند.
این بدان معنی است که واحد وزن گرم شده است.

# راهنمای لوازم آشپزی

***برای پخت غذا در مایکروویو ، امواج مایکروویو باید بدون آنکه منعکس و یا بوسیله سینی جذب شوند، به داخل غذا نفوذ نمایند.***

***بنابراین باید هنگام انتخاب لوازم آشپزی مایکروویو دقت لازم را به کار ببرید. اگر لوازم آشپزی شما دارای علامت microwave-safe میباشد ، دیگر نگران آشپزی خود نباشید . جدول زیر لوازم آشپزی و چگونگی کاربرد آنان را تشریح کرده است.***

| لوازم | مناسب مایکروویو | | نظریات |
|---|---|---|---|
| **فویل آلومینیوم** | ✓ | ✗ | به مقدار خیلی کم برای جلوگیری از پخت بیش از حد در بعضی از نقاط غذا استفاده شود. اگر فویل آلومینیم خیلی به دیوارها نزدیک باشد و یا آلومینیوم زیادی مصرف شده باشد ، قوس الکتریکی در دستگاه ایجاد خواهد شد. |
| **صفحه عایق** | ✓ | | بیش از ۸ دقیقه گرمای اولیه ایجاد نکنید. |
| **چینی و سفال** | ✓ | | چینی و سفال و سفالهای لعابدار مناسب هستند، مگر آنکه دارای نوارهای فلزی باشند. |
| **ظروف یکبار مصرف** | ✓ | | بعضی از غذاهای منجمد در این ظروف میباشند. |
| **بسته بندی غذاهای آماده** | | | |
| • ظروف پلی استرن | ✓ | | برای گرم کردن غذا، اگر بیش از اندازه گرم شوند ممکن است ذوب شوند. |
| • ظروف مقوائی | ✗ | | ممکن است آتش بگیرند. |
| • مقواهای بازیافتی یا نوارهای فلزی | ✗ | | ممکن است قوس الکتریکی ایجاد کنند. |
| **بلورجات** | | | |
| • مخصوص فر یا میز غذا | ✓ | | قابل استفاده هستند. مگر آن که با نوار فلزی تزئین شده باشند. |
| • ظروف شیشه ای نازک | ✓ | | برای گرم کردن غذا یا نوشیدنی . اگر یک مرتبه گرم شوند ، ممکن است ترک برداشته یا بشکنند . |
| • بطریهای شیشه ای | ✓ | | درب آنها باید برداشته شوند ، فقط برای گرم کردن استفاده می شوند. |
| **فلز** | | | |
| • سینی | ✗ | | ممکن است ایجاد آتش سوزی و یاقوس الکتریکی کنند. |
| • کیسه های فریزر | ✗ | | |
| **کاغذ و مقوا** | | | |
| • بشقاب ، فنجان، دستمال آشپزخانه | ✓ | | برای پخت های کوتاه مدت و گرم کردن و هم چنین برای جذب کردن رطوبت اضافی. |
| • مقواهای بازیافتی | ✗ | | ممکن است باعث ایجاد قوس الکتریکی شوند. |
| **پلاستیک** | | | |
| • ظروف | ✓ | | به خصوص اگر در مقابل گرما مقاومت داشته باشند. بعضی ازپلاستیک ها دراثرحرارت تغییرشکل و یا تغییر رنگ می دهند. از ملامین استفاده نکنید. |
| • پوشش های چسبنده | ✓ | | برای نگهداری رطوبت استفاده می شود. نباید با غذا تماس داشته باشند . هنگام برداشتن آنان مواظب باشید،چون از زیر آنان بخار خارج میشود. |
| • کیسه های فریزر | ✓ | ✗ | فقط در صورتیکه مورد تأیید برای استفاده در فر باشند نباید در بسته باشند. در صورت نیاز آنها را با چنگال سوراخ کنید. |
| **مقواهای مومی یا ضد چربی** | ✓ | | برای نگهداری رطوبت و جلوگیری از پخش شدن |

✓ **: پیشنهاد می شود**

✓ ✗ **: با احتیاط استفاده شود.**

✗ **: غیر قابل اطمینان**

## مایکروویو

انرژی مایکروویو در حقیقت به داخل غذا نفوذ نموده ، توسط آب ، چربی و قند موجود در مادهٔ غذائی جذب می شود.
مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذائی شده ، و حرکت سریع این مولکولها موجب ایجاد اصطکاک و در نتیجه بالا رفتن حرارت و پخت غذا میگردد .

## پخت غذا

**لوازم آشپزی برای پخت غذا با مایکروویو**

لوازم آشپزی مایکروویو برای کار آرایی بیشتر باید قابلیت عبور انرژی را داشته باشند.
امواج مایکروویو بوسیله فلزات مانند آلومینیوم ، آهن و مس منعکس می گردند و می توانند به سرامیک ، شیشه ، پلاستیک ، سفال و مقوا نفوذ کند. بنابراین غذا را هرگز در ظروف فلزی نپزید.

**غذاهای مناسب آشپزی با ماکروویو**

خیلی از غذاها مناسب آشپزی با مایکرو ویو هستند، مانند سبزیجات تازه و منجمد، میوه ها، برنج، اسپاگتی ، حبوبات ، ماهی و گوشت. انواع سس و سوپ را نیز می توان بوسلیه مایکروویو پخت.
به طور کلی، پخت و پز با مایکروویو برای غذاهایی که روی اجاق آماده می شوند، مناسب تر است.

**پوشش هنگام پخت**

پوشش غذا به هنگام پخت بسیار مهم می باشد، زیرا وقتی بخار بوجود می آید، به پخت غذا کمک می کند. غذاها را به روش های مختلف می توان پوشاند. مثلاً بوسیله یک بشقاب سرامیکی ، پوشش پلاستیکی و یا ورقه های مخصوص مایکروویو .

**زمان انتظار**

پس ازپخت غذا زمان انتظار برای بیرون رفتن یکنواخت حرارت از غذا ، بسیار مهم می باشد .

**راهنمای پخت سبزیجات منجمد شده**

از یک ظرف پیرکس شیشه ای درب دار استفاده کنید . غذای درون ظرف را در حداقل زمان ممکن بپزید.
جدول زیر را برای گرفتن بهترین نتیجه از آشپزی ملاحظه کنید.
دوبار به هنگام پختن و یک بار بعد از پختن ، غذا را به هم بزنید. نمک ، کره و یا هر ادویه دیگری را که لازم میدانید به غذا اضافه کنید. اگر نمی خواهید فوراً از غذاهای آماده شده استفاده کنید ، روی آن را بپوشانید .

| غذا | وزن | توان | زمان (دقیقه) | زمان انتظار (حداقل - دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|---|
| اسفناج | ۳۰۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۱۰/۵ -۹/۵ | ۳-۲ | یک قاشق آب سرد اضافه کنید. ( ۱۵ ml) |
| کلم بروکلی | ۳۰۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۹/۵ -۸/۵ | ۳-۲ | دو قاشق آب سرد اضافه کنید.( ۳۰ ml) |
| نخود سبز | ۳۰۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۸/۵ -۷/۵ | ۳-۲ | یک قاشق آب سرد اضافه کنید. ( ۱۵ ml) |
| لوبیا سبز | ۳۰۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۱۰-۹ | ۳-۲ | دو قاشق آب سرد اضافه کنید . ( ۳۰ ml) |
| سبزیجات مخلوط (هویج ، نخود، ذرت) | ۳۰۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۸/۵ -۷/۵ | ۳-۲ | یک قاشق آب سرد اضافه کنید. ( ۱۵ ml) |
| سبزیجات مخلوط (از نوع چینی) | ۳۰۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۹/۵ -۸/۵ | ۳-۲ | یک قاشق آب سرد اضافه کنید.( ۱۵ ml) |

**راهنمای پخت برنج و اسپاگتی**

**برنج :** از یک ظرف پیرکس بزرگ درب دار استفاده کنید . چون حجم برنج در هنگام پخت دو برابر می شود.
وقتی پخت غذا تمام شد، قبل از زمان انتظار ، غذا را هم زده و نمک ، کره و ادویه های لازم را اضافه کنید .
توجه: ممکن است برنج تمام آب را پس از تمام شدن زمان پخت جذب نکرده باشد.

**اسپاگتی :** از یک ظرف پیرکس درب دار استفاده کنید. آب جوش و نمک درون آن بریزید و هم بزنید. هنگام پخت درب ظرف باید باز باشد. در هنگام پخت و بعد از اتمام کار غذا را هم بزنید و در زمان انتظار درب آن را بگذارید.

| غذا | وزن | توان | زمان | زمان انتظار (حداقل - دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|---|
| برنج سفید ( Par boiled) | ۲۵۰ گرم<br>۳۷۵ گرم | ۹۰۰ وات | ۱۶/۵-۱۵/۵<br>۱۹-۱۸ | ۵ | ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید<br>۷۵۰ میلی گرم آب سرد اضافه کنید |
| برنج قهوه ای ( Par boiled) | ۲۵۰ گرم<br>۳۷۵ گرم | ۹۰۰ وات | ۲۱/۵ - ۲۰/۵<br>۲۴ -۲۳ | ۵ | ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید<br>۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید |
| برنج مخلوط ( برنج + برنج وحشی) | ۲۵۰ گرم<br>۳۷۵ گرم | ۹۰۰ وات | ۱۷/۵-۱۶/۵<br>۲۰-۱۹ | ۵ | ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. |
| ذرت مخلوط ( برنج + حبوبات) | ۲۵۰ گرم<br>۳۷۵ گرم | ۹۰۰وات | ۱۸/۵- ۱۷/۵<br>۲۱-۲۰ | ۵ | ۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. |
| اسپاگتی | ۲۵۰ گرم | ۹۰۰ وات | ۱۲-۱۱ | ۵ | ۱۰۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. |

**راهنمای پخت سبزیجات تازه**

از ظرف پیرکس درب دار استفاده کنید . ۴۵-۳۰ میلی لیتر آب سرد برای هر ۲۵۰ گرم به آن اضافه کنیدو با درب بسته بمدت زمان نشان داده شده در جدول آن را بپزید.میزان پخت آن بستگی به سلیقه شما دارد. در زمان پخت و بعد از آن، غذا را یک بار هم بزنید. نمک ، کره و یا سایر ادویه های لازم را به آن اضافه کنید. درب آن را در زمان انتظار و به مدت ۳ دقیقه بسته نگهدارید.

**نکته :** سبزیها را در اندازه های مساوی ببرید. هر چقدر کوچکتر باشند، زودتر می پزند.

**کلیه سبزیجات تازه باید با حداکثر توان دستگاه (۹۰۰ وات ) پخته شوند.**

| غذا | وزن | زمان (دقیقه) | زمان انتظار (حداقل – دقیقه) | راهنمائی |
|---|---|---|---|---|
| کلم بروکلی | ۲۵۰ گرم<br>۵۰۰ گرم | ۵-۴/۵<br>۷/۵-۷ | ۳ | تکه ها را به ترتیب در کنار هم قرار دهید.بخار را به طرف مرکز غذا هدایت کنید. |
| کلم بروکسل | ۲۵۰ گرم<br>۵۰۰ گرم | ۶-۶/۵<br>۹-۹/۵ | ۳ | ۷۵-۶۰ میلی لیتر آب اضافه کنید . (۶-۵ قاشق چایخوری) |
| هویج | ۲۵۰ گرم<br>۵۰۰ گرم | ۵-۴/۵<br>۸-۸/۵ | ۳ | هویج ها را در اندازه های مساوی ببرید . |
| گل کلم | ۲۵۰ گرم<br>۵۰۰ گرم | ۵-۵/۵<br>۹ -۸/۵ | ۳ | گل کلم را در اندازه های مساوی ببرید . کلم های بزرگ را به دو قسمت تقسیم کنید.بخار را به طرف مرکز غذا هدایت کنید. |
| کدو سبز | ۲۵۰ گرم<br>۵۰۰ گرم | ۳-۳/۵<br>۷-۷/۵ | ۳ | کدوها را به تکه های کوچکتر برش داده . ۳۰۰ میلی لیتر آب (۲ قاشق)یا کره به آن اضافه نمائید. تا زمان نرم شدن آن را بپزید. |
| بادنجان | ۲۵۰ گرم<br>۵۰۰ گرم | ۴-۳/۵<br>۶-۶/۵ | ۳ | بادنجان هارا به قاچ های کوچک تقسم کنید.یک قاشق چای خوری آب لیمو به آن اضافه کنید. |
| تره فرنگی | ۲۵۰ گرم<br>۵۰۰ گرم | ۵-۴/۵<br>۸-۷/۵ | ۳ | تره ها را در اندازه های ضخیم ببرید. |
| قارچ | ۱۲۵ گرم<br>۲۵۰ گرم | ۲-۱/۵<br>۳-۲/۵ | ۳ | قارچ ها را در اندازه های کوچک ببرید. اصلا آب به آن اضافه نکنید. مقداری آب لیمو به آن بزنید. نمک و فلفل به آن اضافه کنید . قبل از استفاده، آب آن را بگیرید. |
| پیاز | ۲۵۰ گرم<br>۵۰۰ گرم | ۵-۵/۵<br>۸-۸/۵ | ۳ | پیاز را قاچ کرده و یا نصف کنید. فقط ۱۵ میلی لیتر آب اضافه کنید. |
| فلفل | ۲۵۰ گرم<br>۵۰۰ گرم | ۵-۴/۵<br>۸/۵-۷ | ۳ | فلفل ها را در اندازه های کوچک ببرید. |
| سیب زمینی | ۲۵۰ گرم<br>۵۰۰ گرم | ۵-۴/۵<br>۸/۵-۷/۵ | ۳ | سیب زمینی ها را در اندازه های مساوی و کوچک ببرید . |
| کلم قرمز | ۲۵۰گرم<br>۵۰۰ گرم | ۶-۵/۵<br>۹-۸/۵ | ۳ | کلم ها را در اندازه های کوچک ببرید. |

***گرم کردن مجدد***

مایکروویو غذاها را در زمانی بسیار کمتر نسبت به اجاق های خوراک پزی معمولی گرم می کند. از توان و زمان مناسب مطابق جدول صفحه بعد استفاده کنید. در جدول ،زمان در نظر گرفته شده برای مایعات در دمای اطاق ۲۰+ تا ۱۸+ درجه سانتیگراد و غذاهای سرد در دمای ۷+ تا ۵+ درجه سانتیگراد است .

**پوشاندن و شکل دادن به غذا**

ازگرم کردن غذای حجیم مانند راسته گوشت خودداری کنید.چون قبل از آنکه قسمت های مرکزی آن گرم شود، قسمت های بیرونی آن خشک و یا بیش از اندازه گرم می شوند. گرم کردن مجدد قطعات کوچکتر ،نتیجه بهتری میدهید .

**توان مورد نیاز و هم زدن**

بعضی از غذاها برای گرم شدن مجدد ۹۰۰ وات و بعضی نیز با ۶۰۰، ۴۵۰ و یا حتی ۳۰۰ وات گرم میشوند.

برای استفاده بهتر از دستگاه جداول را مطالعه نمائید ، به طور کلی ، بهتر است غذاهای لذیذ و با حجم زیاد و یا غذاهایی که سریعاً گرم می شوند را با توان کمتری گرم کنیم. در هنگام گرم کردن آن را هم زده و یا پشت و رو کنید. در صورت امکان ، قبل از استفاده از غذا ، مجدداً آن را هم بزنید.

دقت لازم را هنگام گرم کردن مایعات و غذای بچه ها بکار ببرید . برای جلوگیری از پرش قطرات غذا به هنگام جوشیدن و جلوگیری از سوختگی ، قبل و بعد از پخت آن را هم بزنید. آنها را در زمان انتظار داخل مایکروویو نگهدارید. توصیه می شود یک قاشق پلاستیکی یا هم زن شیشه ای داخل مایع قرار دهید. از گرم کردن بیش از اندازه غذا خود داری کنید. حداقل زمان گرم کردن را در نظر بگیرید، و در صورت لزوم، مجدداً زمان گرم کردن را اضافه کنید .

**زمان گرم کردن و انتظار**

وقتی غذا را برای اولین بار گرم می کنید ، بهتر است زمان توصیه شده را یک بار در جدول ارائه شده مرور کنید.

همیشه دقت نمائید که تمامی غذا گرم شده باشد. بگذارید غذا پس از گرم شدن مجدد برای دقایقی به حال خود بماند تا حرارت آن یکنواخت خارج شود.این زمان می تواند بین ۴-۲ دقیقه باشد.

هنگام گرم کردن مایعات و غذای بچه ها دقت کنید .

***گرم کردن مجدد مایعات***

همیشه یک زمان انتظار ۲۰ ثانیه ای را پس ازخاموش کردن مایکروویو در نظر بگیرید تاحرارت به طور یکنواخت خارج شود . هنگام گرم کردن ، در صورت نیاز آن را هم بزنید و همیشه بعد از گرم شدن مایعات آنها را هم بزنید. برای جلوگیری از پرش قطرات مایعات به هنگام جوشیدن و جلوگیری از سوختگی ، یک قاشق پلاستیکی یا هم زن شیشه ای داخل آن قرار داده وقبل و بعد از گرم شدن آن را خوب هم بزنید.

### گرم کردن مجدد غذای بچه

**غذای بچه:**

آن را داخل یک بشقاب گرد سرامیکی بریزید، درب پلاستیکی روی آن بگذارید ، پس از گرم شدن خوب آن را هم بزنید، ۳-۲ دقیقه در همان حالت بگذارید بماند، مجدداً آن را هم زده و حرارت آن را بررسی نمائید. دمای پیشنهادی برای خوراندن به بچه حدود ۴۰-۳۰ درجه سانتیگراد است.

**شیر بچه:**

شیر را داخل یک بطری شیشه ای استرلیزه شده بریزید . بدون درب آن را گرم کنید.
هیچ وقت بطری شیر بچه را با پستانک روی آن گرم نکنید. چون اگر خیلی گرم شود ممکن است بترکد .قبل از قرار دادن شیر در حالت ثبات آن را خوب تکان داده و قبل از خوراندن نیز خوب تکان بدهید. همواره دما شیر و غذای بچه را قبل از خوراندن به بچه بررسی کنید. دما توصیه شده برای غذای بچه ۳۷ درجه سانتیگراد میباشد.

**تذکر :**

برای جلوگیری از صدمه دیدن بچه ،حتماً حرارت غذا را بررسی نمائید. از توان و زمان تعیین شده در جدول زیر استفاده کنید.

### گرم کردن مجدد غذا و شیر بچه

از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

| غذا | وزن | توان | زمان (دقیقه) | زمان انتظار (حداقل - دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|---|
| غذای بچه (سبزیجات+ گوشت ) | ۱۹۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۳۰ ثانیه | ۳-۲ | آن را داخل یک بشقاب سرامیکی گرد بریزید. درب آن را بگذارید پس از گرم شدن خوب آن را هم بزنید . زمان انتظار آن ۳-۲ دقیقه است . مجدداً آن را بهم زده و حرارت آن رابررسی کنید. |
| پوره بچه (حبوبات+ شیر+ میوه) | ۱۹۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۲۰ ثانیه | ۳-۲ | آن را داخل یک بشقاب سرامیکی گود بریزید .درب آن را بگذارید. پس از گرم شدن خوب آن را هم بزنید. زمان انتظار ۳-۲ دقیقه است. مجدداً آن را بهم بزنید. قبل از خوراندن آن به بچه حرارت آن را به دقت بررسی کنید. |
| شیر بچه | ۱۰۰ میلی لیتر ۲۰۰ میلی لیتر | ۳۰۰ وات | ۴۰-۳۰ ثانیه ۱ دقیقه ۱۰ثانیه تا ۱ دقیقه ۲۰ ثانیه | ۳-۲ | آن را داخل یک بطری شیشه ای استرلیزه بریزید و وسط صفحه گردان بگذارید . درب آن را بگذارید. قبل از خوراندن ، خوب آن را تکان دهید زمان انتظارآن حدود ۲ دقیقه است. حرارت آن را قبل از خوراندن به دقت بررسی کنید. |

### گرم کردن مجدد مایعات و غذا

از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید

| غذا | وزن | توان | زمان (دقیقه) | زمان انتظار (حداقل - دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|---|
| نوشیدنی ( قهوه -چای و آب) | ۱۵۰ میلی لیتر ( ۱ فنجان) ۳۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان) ۴۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان ) ۶۰۰ میلی لیتر (۴ فنجان) | ۹۰۰وات | ۱-۱/۵ ۲-۲/۵ ۳-۳/۵ ۳/۵-۴ | ۲-۱ | نوشیدنی را داخل فنجان بریزید و بدون درب آن را گرم کنید ۱ فنجان در مرکز ، ۲ فنجان مقابل یکدیگر و ۳ فنجان را به شکل دایره قرار دهید. در زمان انتظار آن را در فر نگهدارید وخوب هم بزنید. |
| سوپ (سرد) | ۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم | ۹۰۰ وات | ۳-۲/۵ ۴/۵-۴ | ۳-۲ | آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید. با درب پلاستیکی آنرا بپوشانید. بعد از گرم شدن و قبل از خوراندن آن را خوب هم بزنید. |
| خورش(سرد) | ۳۵۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۶-۵ | ۳-۲ | آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید . درب پلاستیکی روی آن قرار دهید. هنگام گرم شدن آن را هم بزنید. قبل از مصرف و در زمان انتظار آن را هم بزنید. |
| اسپاگتی با سس (سرد) | ۳۵۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۶-۵ | ۳ | آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید . درب پلاستیکی روی آن قرار دهید. هنگام گرم شدن آن را هم بزنید. هنگام گرم شدن، در زمان انتظار و قبل از مصرف آن را هم بزنید. |
| غذای یک نفره (سرد) | ۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم | ۶۰۰ وات | ۵-۴/۵ ۶-۵/۵ ۷-۶/۵ | ۳ | غذای یکنفره حاوی ۳-۲ ماده غذایی سرد را در روی سینی سرامیکی قرار داده و روی آن را بپوشانید. |

### یخ زدایی

مایکروویو یکی از بهترین راهها برای یخ زدایی مواد غذائی منجمد است. مایکروویو به آرامی و در کوتاه ترین زمان ممکن ،غذاهای منجمد را یخ زدایی میکند.
مرغ منجمد شده قبل از پختن، باید یخ آنان کاملاً آب شده باشد . نوارهای فلزی را که برای پیچیدن و پوشش آنان بکار رفته باید برداشته شوند تا تمامی آب موجود خارج شود.
غذای منجمد را روی یک سینی بدون درپوش قرار دهید.
آن را نصفه برگردانیده و کلیه مایعات و دل و جگر آن را فوراً خارج نمائید. آن را لمس کنید که گرم نشده باشد. اگر تکه های نازک و کوچک مواد منجمد شده شروع به گرم شدن کردند، مقدار کمی آلومینیوم دور آنها بپیچید تا از گرم شدن مجدد آنها جلوگیری شود. اگر قسمت های سطحی مرغ شروع به گرم شدن کردند یخ زدایی را متوقف کرده ،۲۰ دقیقه صبر کنید و سپس کار را ادامه دهید.
ماهی، گوشت و مرغ را به حال خود بگذارید تا کاملاً یخ آنان آب شود. زمان کامل یخ زدایی بستگی به میزان انجماد آنان دارد.

**نکته:** اگر قطعات کوچک را یخ زدایی کنید، نتیجه بهتری نسبت به قطعات بزرگتر می گیرید.

**کلیه غذاهای منجمد را با توان ۱۸۰ وات یخ زدایی کنید.**

| غذا | وزن | زمان (دقیقه) | زمان انتظار ( دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|
| گوشت چرخ کرده | ۵۰۰ گرم | ۱۳-۱۵ | ۳۰-۱۵ | گوشت را روی یک بشقاب سرامیک تخت بگذارید . لبه های نازک گوشت را با آلومینیوم بپوشانید. پس از گذشت نصف زمان ، آن را برگردانید. |
| مرغ قطعات جوجه | ۵۰۰ گرم (۲ تکه ) | ۱۵-۱٤ | ۶۰-۱۵ | ابتدا قطعات جوجه با پوست و یا مرغ کامل را با سینه به طرف پایین روی یک بشقاب سرامیکی تخت قرار دهید . |
| مرغ کامل | ۱۲۰۰ گرم | ۳٤-۳۲ | | لبه های نازک مانند بال ها را با آلومینیوم بپوشانید پس از گذشت نصف زمان تعیین شده آن را برگردانید. |
| ماهی تکه های ماهی | ۲۰۰ گرم | ۷-۶ | ۲۵-۱۰ | ماهیهای منجمد را در وسط یک بشقاب سرامیکی تخت قرار دهید. قطعات نازک را زیر قطعات ضخیم بگذارید. لبه های نازک را با آلومینیوم بپوشانید . پس از گذشت نصف زمان تعیین شده آن را برگردانید. |
| ماهی کامل | ٤۰۰ گرم | ۱۳-۱۱ | | |
| میوه (دانه دار ) | ۲۵۰ گرم | ۷-۶ | ۱۰-۵ | میوه را روی یک سینی گرد و شیشه ای تخت با قطر زیاد بریزید . |
| نان نان معمولی | ۲ قرص | ۱/۵-۱ | ۱۰-۵ | نان ها را به صورت دایره و یا عمودی ( مثل یک برج ) روی یک دستمال آشپزخانه قرار داده و در وسط صفحه گردان بگذارید پس از گذشت نصف زمان تعیین شده ، آن ها را برگردانید |
| حلقه ای | ٤ قرص | ۳/۵-۲ | | |
| ساندویچی | ۲۵۰ گرم | ۵-٤/۵ | | |

### کباب پز

المنت های حرارتی کباب پز زیر سقف دستگاه قرار دارند. وقتی درب دستگاه بسته وصفحه گردان در حال چرخش باشد، کار میکند. چرخش صفحه گردان باعث می شود که غذا به صورت یکنواخت برشته وسرخ شوند.اگر کباب پز را ٤ دقیقه قبل از شروع کار گرم کنیم ، غذا ها زودتر سرخ می شوند.

**غذای مناسب برای کباب کردن**

غذاهای مناسب برای کباب کردن همبرگر ، بیکن ، استیک ، ماهی ، ساندویچ ،انواع نان ها و گوشت می باشند.

**تذکر مهم :**

وقتی فقط از حالت کباب کردن استفاده می کنید، مطمئن شوید که المنت های حرارتی سقف در حالت افقی قرار دارند. بیاد داشته باشید که غذا باید روی پایه بلند قرار بگیرد ، مگر اینکه شرایط دیگری توصیه شده باشد.

### مایکروویو+ کباب پز

این حالت پخت غذا شامل انتقال حرارت ایجاد شده توسط کباب پز و امواج مایکروویو می باشد. وقتی درب دستگاه بسته و صفحه گردان در حال گردش باشد، این حالت فعال می شود.به علت چرخش صفحه گردان ، غذا به طور یکنواخت سرخ می شود. سه حالت ترکیبی ( ۲ گانه )در این دستگاه وجود دارد، ۶۰۰ وات +کباب پز، ٤۵۰وات+کباب پز،و ۳۰۰ وات+ کباب پز .

**لوازم آشپزی برای پخت در حالت مایکروویو + کباب پز**

لطفاً از لوازمی برای آشپزی استفاده کنید که امواج مایکروویو بتواند از آن عبور کند. لوازم آشپزی باید ضد اشتعال باشند. لوازم آشپزی فلزی را در حالت آشپزی ترکیبی (۲ گانه) استفاده نکنید . از لوازم پلاستیکی استفاده نکنید، چون ذوب می شوند.

**غذاهای مناسب پختن در حالت مایکروویو + کباب پز .**

غذاهای مناسب برای پختن در این حالت تمامی غذاهای پخته شده که نیاز به گرم کردن مجدد و سرخ شدن داشته باشند هم چنین غذاهائی که نیاز به زمان کوتاهی برای پختن و یا سرخ شدن داشته باشند. این حالت برای سرخ کردن و پختن غذاها ی ضخیم نیز مناسب است.

**نکته مهم :**

هر وقت از این حالت استفاده میکنید، مطمئن شوید که المنت های حرارتی سقف در وضعیت افقی قرار گرفته باشند . غذاها باید روی پایه بلند گذاشته شود، اگر دستور العمل دیگری ندارید، آنرا مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید. لطفاً برای اطلاعات بیشتر به جدول زیر مراجعه کنید. اگر میخواهید هر دو طرف غذا را سرخ کنید ، آن را پشت و رو کنید.

راهنمای پخت غذا تازه با کباب پز

**کباب پز را قبلاً به مدت ۳ دقیقه گرم کنید .**

از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

| غذا | وزن | توان | زمان (دقیقه) | زمان انتظار (حداقل - دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|---|
| قرص های نان | ٤ قرص (هر کدام ۲۵ گرم) | فقط کباب پز | ۵-۶ | ۳-٤ | قرص های نان را کنار یکدیگر روی پایه قرار دهید |
| گوجه فرنگی کباب شده | ٤۰۰ گرم (٤ عدد) | ۳۰۰ وات+ کباب پز | ۷/۵-۸/۵ | - | گوجه فرنگی ها را نصف کنید . مقداری پنیر روی آنها بگذارید. آنها را روی یک سینی پیرکس گرد یا تخت قرار دهید. سینی را روی پایه بلند بگذارید. زمان انتظار ۳-۲ دقیقه است. |
| گوجه فرنگی با پنیر | ۳۰۰ گرم (٤ عدد) | ۳۰۰ وات کباب پز | ۵/۵-۶/۵ | - | اول تکه های نان را برشته کنید ، این نان برشته را در پایه بلند قرار دهید پایه بلند را روی سینی فلزی قرار دهید ۳-۲ دقیقه صبر کنید . |
| نان برشته هاوایی (نان همبرگر- ژامبون ، آناناس- پنیر) | ۵۰۰ گرم (٤ عدد) | ٤۵۰ وات +کباب پز | ۶/۵-۷/۵ | - | ابتدا نان ها را برشته کنید. آنها را روی پایه بلند قرار دهید. زمان انتظار ۳-۲ دقیقه است. |
| سیب زمینی با پوست | ۲۰۰×۲ گرم ٤۰۰×۲ گرم | ۶۰۰ وات +کباب پز | ۵-۶ ۸/۵-۹/۵ | ٤-۳ ۶-۵ | سیب زمینی ها را نصف کنید. دو عدد را مقابل هم و ٤ عدد را به صورت دایره در اطراف و روی پایه بلند قرار دهید. زمان انتظار ۵-۳ دقیقه است. |
| سیب زمینی رنده شده و سبزیجات (سرد) | ۸۰۰ گرم | ۶۰۰ وات +کباب پز | ۱۶-۱۷ | - | آنها را در داخل یک سینی شیشه ای چهار گوش پیرکس بزرگ بریزید و روی پایه بلند قرار دهید. پس از پخته شدن ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |
| لازانیا (سرد) | ۸۰۰ گرم | ۶۰۰ وات +کباب پز | ۱۷-۱۸ | - | لازانیا را داخل یک سینی شیشه ای چهارگوش پیرکس بزرگ بریزید و روی پایه بلند قرار دهید . پس از پخته شدن ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |
| سیب پخته | ٤ عدد ( ۸۰۰ گرم) | ۳۰۰ وات +کباب پز | ۱۳-۱۵ | - | داخل سیب ها را خالی کنید آنها را با کشمش و مربا پر کنید. مقداری خلال بادام روی آن بگذارید .سیبها را روی سینی پیرکس تخت و روی پایه کوتاه بگذارید. |
| قطعات مرغ | ۵۰۰ گرم (۲ تکه) ۸۰۰ گرم (٤ تکه) | ۳۰۰ وات +کباب پز | ۱۰-۱۱ ۱۲-۱۳ | ۹-۱۰ ۱۱-۱۲ | قطعات مرغ را روغن بمالید. به صورت دایره روی پایه بلند بگذارید. پایه را روی سینی فلزی لعابی قرار دهید سپس بعد از پختن ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |
| گوشت بره ( متوسط ) | ۵۰۰ گرم (۵ -٤ قطعه) | فقط کباب پز | ۱۲-۱٤ | ۱۰-۱۲ | به گوشت روغن بمالید. آنها را روی پایه بلند گذاشته پایه را روی سینی فلزی لعابی قرار دهید. پس از کباب شدن ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |
| ماهی کباب شده | ۶۵۰ گرم (۲ عدد) | ۳۰۰ وات + کباب پز | ۱۰-۱۱ | ۹-۱۰ | به پوست ماهی روغن بزنید. دو عدد ماهی را کنار هم روی پایه بلند بگذارید. پایه را روی سینی فلزی لعابی قرار دهید. پس از کباب شدن ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |

## راهنمای پخت غذا منجمد باکباب پز

**کباب پز را قبلاً بمدت ۳ دقیقه گرم کنید، مگر اینکه دستورالعمل دیگری داشته باشید.**

از توان و زمان تعیین شده در این جدول استفاده کنید.

| غذا | وزن | توان | زمان (دقیقه) | راهنمائی |
|---|---|---|---|---|
| برگر (خام منجمد) | ۱۲۵ گرم (۲ عدد) ۲۵۰ گرم (٤عدد) | ٤۵۰ وات + کباب پز | ۵-۶ ۸-۹ | برگرهای خام را بصورت دایره روی پایه بلند بگذارید. پس از ۳/۵ دقیقه (۱۲۵ گرم ) و ۵ دقیقه ( ۲۵۰ ) گرم را پشت و رو کنید. برگرها را در نان بگذارید . |
| همبرگر- چیز برگر (آماده -پخته با نان مخصوص ) | ۳۰۰ گرم (۲ عدد) | ۶۰۰ وات + کباب پز بدون گرم شدن قبلی | ۵-۶ | برگرهای منجمد را کنارهم روی یک سینی ضد اشتعال گذاشته سپس سینی را مستقیماً روی صفحه گردان بگذارید.پس از پختن ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |
| سبزیجات و سیب زمینی رنده شده | ٤۰۰ گرم | ٤۵۰ وات + کباب پز | ۱٤-۱۶ | مواد منجمد شده را روی سینی پیرکس گرد، تخت کوچک گذاشته و سپس آن را روی پایه کوتاه قرار دهید. پس از پختن ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |
| ماهی خورد شده | ٤۰۰ گرم | ٤۵۰ وات + کباب پز | ۲۰-۲۲ | ماهی خورد شده را روی یک سینی پیرکس شیشه ای تخت کوچک گذاشته سپس آن را روی پایه کوتاه قرار دهید. پس از پختن ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |

### انتقال حرارت

پخت و پز با انتقال حرارت شیوه مرسوم و معمول در فرهای رایج با استفاده از هوای گرم می باشد. المنت های حرارتی و بادبزن مخصوص در قسمت پشت دستگاه نصب شده ، تا هوای گرم بتواند جریان داشته باشد.

**لوازم آشپزی برای پخت و پز با انتقال حرارت**

کلیه لوازم آشپزی مورد استفاده در فر را می توان در مایکروویو، در حالتی که فقط با حرارت کارکند، استفاده نمائید .

**غذاهائی را که می توان با حرارت پخت**

غذاهائی که دارای شیرینی هستند را می توان در این حالت پخت . ( کیک ، نان شیرینی وغیره )

### مایکروویو + انتقال حرارت

این حالت ترکیبی از انرژی مایکرو ویو و هوای گرم است ، در نتیجه زمان پخت را کاهش داده وسطح غذا را سرخ می کند. پختن غذا بوسیله حرارت، روش مرسوم و شناخته شده ای است که بوسیله هوای داغ و جریان هوا که در داخل فر به گردش در می آید ، انجام میگردد.

**لوازم آشپزی در حالت ترکیبی مایکروویو + انتقال حرارت**

لوازم آشپزی باید مورد تأیید برای فر باشند (مانند شیشه ،ظروف لعابی، چینی بدون نوارهای فلزی) همانند لوازمی که در قسمت **MW + Grill** شرح داده شد.

**غذاهائی که مناسب پخت در حالت ماکروویو +انتقال حرارت است**

انواع گوشت قرمز و گوشت ماهی ،کیک پفکی ،انواع پای ، سبزیجات سرخ شده ، و نان ها.

**راهنمائی پخت با انتقال حرارت برای غذاهای تازه مانند پای ، پیتزا و گوشت**

**فر را قبل از شروع پخت غذا تا میزان معین گرم کنید.**

از توان و زمان تعیین شده در جدول بعنوان راهنما استفاده کنید.

| غذا | وزن | توان | زمان طرف (۱) (دقیقه) | زمان طرف (۲) (دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|---|
| PIE/QUICHE با نان آماده و سرد | ۲۰۰گرم ٤۰۰ گرم | ۳۰۰ وات + ۱۸۰°C | ۶-۷ ۱۰-۱۱ | - | کاغذ پای را روی پایه بلند قرار دهید . پس از پختن ۳-۲ دقیقه صبر کنید . |
| پیتزا (سرد) آماده پخت | ٤۰۰ ـ ۳۰۰ گرم | ۶۰۰ وات + ۲۲۰°C | ۶-۷ | - | پیتزا را روی پایه بلند بگـذارید .پس از پخت، ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |
| گوشت (گاو- بره) متوسط | ۱۳۰۰-۱۲۰۰ گرم | یک طرف ۶۰۰ وات + ۱۶۰°C طرف دیگر ۶۰۰ وات کباب پز | ۲۰-۲۲ | ۱۳-۱۵ | روی گوشت را روغن بمالید. نمک و ادویه به اندازه کافی به آن اضافه نمائید . روی پایه کوتاه بگذارید ، پایه را روی سینی فلزی لعابی قرار دهید. بعد از پختن آن را در ورقه آلومینیوم بپیچید و ۱۵-۱۰ دقیقه صبر کنید. |
| جوجه کباب | ۹۰۰ گرم ۱۳۰۰ گرم | ٤۵۰ وات + ۲۵۰°C | ۱٤-۱۶ ۱۸-۲۰ | ۱۲-۱٤ ۱٤-۱۶ | روی جوجـه را روغن و چاشنـی بمالیـد. ابتدا سینه جوجه را به سمت پائین بگذارید ، بعد به پهلو و بعد تکه های جوجه را به سمـت بالا و روی پایـه کوتاه قرار دهید. پایه را روی سینی فلزی لعابی بگذارید. پس از پختن ۵ دقیقه صبر کنید. |

## راهنمای پخت با حرارت برای غذاهای تازه مانند نان و کیک

**فر را قبل از شروع پخت ،تا میزان معین گرم کنید، مگر اینکه توصیه شده باشد که آن را گرم نکنید.**

از توان و زمان تعیین شده در جدول بعنوان راهنما استفاده کنید .

| غذا | وزن | توان | زمان و (دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|
| **نان حلقوی** نان حلقوی (آماده پخت) | ٤ تا ۶ قرص هر کدام ۵۰ گرم | فقط حرارت ۱۸۰°C | ٤-۳ | نان ها را به صورت دایره روی پایه کوتاه بگذارید . هنگام بیرون آوردن نان ها از دستکش فر استفاده کنید . پس از پخت ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |
| نان حلقوی (پخته شده) | ٤ تا ۶ قرص هر کدام ۵۰ گرم | ۱۰۰ وات + ۲۰۰°C | ۸-۷ | نان ها را به صورت دایره روی پایه کوتاه بگذارید . هنگام بیرون آوردن نان ها از دستکش فر استفاده کنید . پس از پخت ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |
| نان حلقوی (سرد و تازه پخته شده ) | (٤ قرص) ۲۰۰ گرم (۸ قرص) ٤۰۰ گرم | ۱۸۰ وات + ۲۲۰°C | ۱۱-۱۰ ۱۶-۱۵ | نان ها را به صورت دایره روی پایه بلند بگذارید. هنگام بیرون آوردن نان ها از دستکش فر استفاده کنید. پس از پخت ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |
| **نان** نان سیردار (پخته شده وسرد) | ۲۰۰ گرم (۱ قرص) | ۱۸۰ وات + ۲۲۰°C | ۸-۷ | باگت های منجمد شده را روی کاغذ مخصوص قرار داده و سپس روی پایه بلند قرار دهید. برای بیرون آوردن نان ها از دستکش استفاده کنید. زمان انتظار پس از پخت۳-۲ دقیقه است. |
| نان سفید گندم | ۷۵۰ گرم | ۱۸۰ وات + ۲۲۰°C بدون گرم کردن اولیه | ۲۳-۲۱ | خمیر تازه را روی یک سینی فلزی مشکی چهار گوش (با طول ۲۵ سانتیمتر) قرار دهید. آنها را برش بدهید. نان ها را روی پایه کوتاه بگذارید. زمان انتظار ۱۰-۵ دقیقه است. |
| نان گندم سبوس دار برشته | ۷۵۰ گرم | ۱۸۰ وات + ۲۲۰°C بدون گرم کردن قبلی | ۳۰-۲۸ | خمیر تازه را روی یک سینی فلزی مشکی چهار گوش (با طول ۲۵ سانتیمتر) قرار دهید. نان ها را روی پایه کوتاه بگذارید. زمان انتظار ۱۰-۵ دقیقه است |
| کیک گرد (کیک سفت) | ۵۰۰ گرم | ۱۸۰ وات + ۲۲۰°C | ۲۱-۱۹ | خمیر تازه را روی یک سینی کوچک پیرکس گرد (قطر ۱۸ سانتیمتر) بگذارید. ظرف را روی پایه کوتاه قراردهید .زمان انتظار ۱۰-۵ دقیقه است. |
| کیک کره ای هلندی | ۸۰۰ گرم | ۱۸۰ وات + ۲۲۰°C | ۲۳-۲۲ | خمیر تازه را در یک سینی پیرکس چهارگوش (طول ۲۸ سانتیمتر) قرار دهید. ظرف را روی پایه کوتاه بگذارید . زمان انتظار ۱۰-۵ دقیقه میباشد. |
| کیک پفکی | ۲۵۰ گرم | ۱۸۰ وات + ۲۲۰°C | ۱۳-۱۱ | خمیر تاره را در یک ظرف سینی پیرکس گرد (قطر ۱۸ سانتیمتر ) قرارداده و سپس آن را روی پایه کوتاه بگذارید. زمان انتظار پس از پخت ، ۱۰-۵ دقیقه است |
| شیرینی تر میوه ای | ٤۰۰ گرم | ۱۸۰ وات + ۲۲۰°C | ۱۸-۱۷ | یک سینی گرد، تخت پیرکس گرد تخت (قطر ۲۵ سانتیمتر) بردارید. کف آن را با کاغذ آشپزی بپوشانید و خمیر را داخل آن بریزید. ظرف را روی پایه کوتاه بگذارید. پس از پخت و سپری شدن زمان انتظار ۳-۲ دقیقه ای ، روی کیک را با میوه تزئین کنید. |
| شیرینی تازه ( پر شده با خمیر) | ۲۵۰ گرم (۵ قطعه ) | ۱۰۰ وات + ۲۰۰°C | ۱۲-۱۱ | خمیر مایه شیرینی را روی کاغذ کیک بصورت دایره و روی پایه کوتاه قرار دهید. وسط آن را خالی کنید. هنگام بیرون آوردن کیک از دستکش استفاده کنید .زمان انتظار ۳-۲ دقیقه است. |
| کیک گرد | ٤۰۰ گرم (۶ قطعه) | ۱۸۰ وات + ۲۰۰°C | ۱۶-۱۶ | خمیر مایه را داخل یک سینی کیک فلزی مشکی بریزید. ظرف را روی پایه کوتاه بگذارید. هنگام بیرون آوردن کیک، از دستکش استفاده کنید. زمان انتظار ۵ دقیقه است. |
| کیک شکلاتی | ۶۵۰گرم | ۱۸۰ وات + ۲۰۰°C | ۲۲-۲۰ | خمیر مایه را داخل سینی پیرکس شیشه ای چهارگوش بریزید. ظرف را روی پایه کوتاه بگذارید هنگام بیرون آوردن کیک، از دستکش استفاده کنید. زمان انتظار ۱۰-۵ دقیقه میباشد. |

**راهنمای پخت با حرارت غذاهائی مانند نان ، کیک و شیرینی**

**فر را قبل از شروع پخت ، تا میزان معین گرم کنید، مگر اینکه توصیه شده باشد آنرا گرم نکنیم.**

از توان و زمان تعیین شده جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید.

| غذا | وزن | توان | زمان (دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|
| نان حلقه شده ( آمادهٔ پخت) | ۶ قرص ( هر کدام ۵۰ گرم) | ۱۸۰ وات + ۲۰۰°C | ۶-۷ | نان ها را بصورت دایره روی پایه کوتاه قراردهید. زمان انتظار بعد از پخت ۳-۲ دقیقه است. |
| نان حلقه شده | ۶ قرص( هر کدام ۵۰ گرم) | ۱۸۰ وات + ۲۰۰°C | ۶/۵-۷/۵ | نان ها را بصورت دایره روی پایه کوتاه قرار دهید زمان انتظار و بعد از پخت ۳-۲ دقیقه است. |
| نان فرانسوی | ٤ قرص( هر کدام ۵۰ گرم) | ۱۸۰ وات + ۲۰۰°C | ٤-۵ | نان ها را روی پایه کوتاه قرار دهید.زمان انتظار ۳-۲ دقیقه است. |
| باگت / نان سپردار (پخته شده ) | ۲۰۰- ۲۵۰ گرم ( ۱ قرص ) | ۱۸۰ وات + ۲۰۰°C | ۹-۱۰ | باگت های منجمد را روی کاغذ پخت روی پایه کوتاه بگذارید. بعد از پخت۳-۲ دقیقه صبر کنید |
| باگت با مواد غذایی (کوجه ، پنیر ، ژامبون) | ۲۵۰ گرم ( ۲ قرص ) | ٤۵۰ وات + ۲۰۰°C | ۶-۷ | باگت های منجمد را روی کاغذ پخت روی پایه کوتاه بگذارید. بعد از پخت۳-۲ دقیقه صبر کنید |
| کیک (آماده پخت ، پر شده با میوه) | ٤۰۰- ۵۰۰ گرم | ۱۸۰ وات + ۱۸۰°C بدون گرم کردن قبلی | ۸-۱۰ | کیک ها را روی کاغذ آشپزی قرار دهید. کیک های بزرگ را روی پایه بلند و کوچک ها را روی پایه کوتاه بگذارید . بعد از پخت ۳۰ -۱۵ دقیقه صبر کنید. توجه: کیک را داخل فر نگهدارید تا هنگام صرف کردن گرم باشد. |
| شیرینی پفکی ( پر شده با خمیر خام ) | ۲۵۰ گرم ( ۵-۶ قرص ) | ۱۸۰ وات + ۲۲۰°C | ۱۰-۱۱ | شیرینی را روی کاغذ آشپزی و پایه بلند بگذارید. بعد از پخت ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |

**راهنمای پخت با حرارت غذاهائی مانند پیتزا منجمد ، ماکارونی**

**فر را قبل از شروع پخت ، تا میزان معین گرم کنید، مگر اینکه توصیه شده باشد آنرا گرم نکنیم.**

از توان و زمان تعیین شده در جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

| غذا | وزن | توان | زمان (دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|
| پیتزا ( پخته شده ) | ۳۰۰- ٤۰۰ گرم | ۶۰۰ وات + ۲۵۰°C | ۱۲-۱٤ | یک عدد پیتزا روی پایه کوتاه بگذارید ، بعداز پخت ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |
| ۲ باگت با مواد افزودنی | ۲×۱۲۵ گرم | ۳۰۰ وات + ۲۲۰°C | ۱۰-۱۲ | دو عدد باگت را روی پایه بلند بگذارید، بعد از پخت ۳-۲ دقیقه صبر کنید |
| لازانیا | ٤۰۰ گرم | ٤۵۰ وات + ۲۰۰°C | ۲۰-۲۲ | آن را داخل یک سینی پیرکس با اندازه مناسب و یا با همان بسته بندی خودش روی پایه کوتاه بگذارید (دقت نمائیدکه بسته بندی مناسب استفاده در مایکروویو و فر باشد) بعد از پخت ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |
| گراتین(ماکارونی، تورتلینی) | ٤۰۰ گرم | ٤۵۰ وات + ۲۰۰°C | ۱۸-۲۰ | آن را داخل یک سینی پیرکس با اندازه مناسب و یا با همان بسته بندی خودش روی پایه کوتاه بگذارید (دقت نمائیدکه بسته بندی مناسب استفاده در مایکروویو و فر باشد) بعد از پخت ۳-۲ دقیقه صبر کنید. |
| کراکت (اسنک سیب زمینی) | ۵۰۰ گرم | ۱۸۰ وات + ۲۵۰°C | ۱۶-۱۸ | کراکت ها را روی پایه کوتاه بگذارید. بعد از پخت ۲-۱ دقیقه صبر کنید |

**راهنمای پخت غذاهای منجمد و گوشت با حرارت هوای گرم + کباب پز**

**فر را قبل از شروع پخت ، تا درجه معین گرم کنید**

از توان و زمان تعین شده در جدول به عنوان راهنما استفاده کنید . به المنت های حرارتی دست نزنید.
برای بیرون آوردن غذا از دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

| غذا | وزن | حالت گریل<br>حرارت (دقیقه) | زمان<br>(دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|
| **باگت منجمد با مواد غذایی** | ۲۵۰ گرم | ۲۲۰°C | ۱۵-۱۷ | باگت های منجمد را با مواد افزودنی مثل گوجه، پنیر ، ژامبون را کنار هم روی پایه کوتاه قرار دهید. |
| **پیتزا منجمد** | ٤۰۰ گرم | ۲۲۰°C | ۱۳-۱۵ | پیتزا های منجمد را روی پایه کوتاه بگذارید. |
| **نان های حلقوی** | ۱۵۰ ×۲ گرم | ۲۵۰°C | ۲۲-۲۵ | نان ها را کنار هم روی پایه کوتاه بگذارید |
| **کراکت گوجه فرنگی منجمد** | ۵۰۰-۲۵۰ گرم | ۲۰۰°C | ۱۷-۲۳ | به طور یکنواخت آن را روی پایه کوتاه پخش کنید بعد از گذشت ۳-۲ دقیقه زمان تعیین شده آن را پشت و رو کنید. |
| **سینه اردک کبابی** | ٤۰۰-۳۰۰ گرم | ۲۰۰°C | ۳۰-۳۵ | چاشنی لازم را به غذا بزنید.<br>با قرار دادن پوست به طرف بالا ، آن را روی یک سینی سرامیک یا پیرکس تخت و روی پایه کوتاه بگذارید. |

**راهنمای پخت با بخار برای سبزیجات و میوه ها**

۵۰۰ میلی لیتر آب داخل ظرف چهارگوش بخار بریزید. سینی استیل را داخل ظرف چهارگوش قراردهید. سبزیجات را روی سینی قرارداده و با در پوش استیل آن را بپوشانید.
سینی را روی صفحه گردان بگذارید. زمان پخت بستگی به مقدار ، ضخامت و نوع غذا دارد. هنگام استفاده از قطعات کوچک ، زمان را کاهش دهید. وقتی قطعات غذا بزرگ و ضخیم هستند ، می توانید زمان آن را افزایش دهید.
از زمان و توان تعیین شده در جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

| غذا | وزن | آب سرد<br>(میلی متر) | توان | زمان<br>(دقیقه) | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|---|
| کلم بروکلی | ٤۰۰ گرم | ۵۰۰ ML | ۹۰۰ وات | ۱۲-۱۸ | کلم را بشوئید و آنرا به قطعات کوچک و مساوی تقسیم کنید. آن را روی سینی بخار بگذارید. |
| کلم بروکسل | ٤۰۰ گرم | ۵۰۰ ML | ۹۰۰ وات | ۱۵-۲۰ | کلم را بشوئید، به قطعات کوچک و هم اندازه تقسیم کنید. آن را روی سینی بخار بگذارید. |
| کلم پیچ | ۸۰۰ گرم | ۵۰۰ ML | ۹۰۰ وات | ۲۵-۳۰ | کلم را به چهار قسمت تقسیم کنید . قطعات را روی سینی بخار بگذارید. |
| هویج | ٤۰۰ گرم | ۵۰۰ ML | ۹۰۰ وات | ۱۵-۲۰ | هویج را شسته و به قطعات کوچک و هم اندازه تقسیم کنید و روی سینی بخار بگذارید. |
| گل کلم کامل | ۶۰۰ گرم | ۵۰۰ ML | ۹۰۰ وات | ۲۰-۲۵ | کلم را شسته و آن را روی سینی بخار بگذارید. |
| ذرت | ٤۰۰ گرم<br>( ۲ تکه ) | ۵۰۰ ML | ۹۰۰ وات | ۲۳-۲۸ | ذرت را شسته و آن را روی سینی بگذارید. |
| کدو سبز | ٤۰۰ گرم | ۵۰۰ ML | ۹۰۰ وات | ۱۰-۱۵ | کدو را شسته و به قطعات مساوی تقسیم کنید. آن را روی سینی بخار پخش کنید. |
| سبزیجات مخلوط منجمد | ٤۰۰ گرم | ۵۰۰ ML | ۹۰۰ وات | ۱۸-۲۳ | سبزیجات منجمد شده (۱۸°C-)را به طور یکنواخت روی سینی بخار پخش کنید. |
| سیب زمینی | ۵۰۰ گرم | ۵۰۰ ML | ۹۰۰ وات | ۱۸-۲۳ | سیب زمینی را شسته و پوست آنها را سوراخ کنید. بطور یکنواخت روی سینی بخار پخش کنید. |
| سیب | ۸۰۰ گرم<br>( ٤ سیب ) | ۵۰۰ ML | ۹۰۰ وات | ۱۸-۲۳ | سیب ها را شسته ، به سمت بالا و کنار هم روی سینی بخار بگذارید . هسته سیب ها را در آورید. |
| گلابی | ۸۰۰ گرم<br>( ٤ سیب ) | ۵۰۰ ML | ۹۰۰ وات | ۲۰-۲۵ | گلابی ها را شسته ، هستهٔ آنها را در آورید. آنها را به سمت بالا و کنار هم روی سینی بخار قرار دهید. دارچین و یا میخک را در صورت تمایل به آن اضافه کنید. |

### راهنمای پخت تخم مرغ ، ماهی ، مرغ با بخار

۵۰۰ میلی لیتر آب داخل سینی ظرف چهارگوش بخار بریزید . سینی استیل را داخل ظرف چهارگوش قرار دهید . ماهی و جوجه را روی سینی بگذارید. سینی پلاستیکی را برای پخت دو مرحله ای با بخار روی سینی استیل قرار داده و به آن سبزیجات اضافه کنید. سپس آن را با سینی چهارگوش استیل بپوشانید. سینی بخار را روی صفحه گردان قرار دهید.

از زمان و توان تعیین شده در جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

| غذا | وزن | توان | زمان (دقیقه) | آب سرد میلی لیتر | دستور العملها |
|---|---|---|---|---|---|
| تخم مرغ پخته | ۶-٤ عدد | ۹۰۰ وات | ۲۰-۱۵ | ۵۰۰ML | تخم مرغ را سوراخ کنید و آنها را داخل جا تخم مرغی سینی بخار بگذارید. |
| میگو آبی | ۲۵۰ گرم (۶-۵ تکه ) | ۹۰۰ وات | ۱۵-۱۰ | ۵۰۰ML | بر روی میگو ها ۲-۱ قاشق آب لیمو بپاشید. آنها را به طور یکنواخت روی سینی بخار قرار دهید. |
| تکه های ماهی | ۵۰۰ گرم (۳-۲ تکه ) | ۹۰۰ وات | ۱۷-۱۲ | ۵۰۰ML | بر روی ماهی ها ۲-۱ قاشق آب لیمو بپاشید به مقدار لازم چاشنی به آن اضافه کنید و بر روی سینی بخار قرار دهید. |
| ماهی کامل | ۳۰۰ گرم (۲ عدد) | ۹۰۰ وات | ۲۰-۱۵ | ۵۰۰ML | ماهی ها را شسته و پوست آنها را سه برش دهید. به صورت مورب روی سینی بخار بگذارید چاشنی و ۲-۱ قاشق آب لیمو به آن اضافه کنید. |
| سینه جوجه | ٤۰۰ گرم (۲ تکه ) | ۹۰۰ وات | ۲۵-۲۰ | ۵۰۰ML | جوجه ها را بشوئید. آنها را کنار هم قرارداده و روی سینی بخار بگذارید. |
| جوجه با استخوان | ٤۰۰ گرم (۵ تکه ) | ۹۰۰ وات | ۳۰-۲۵ | ۵۰۰ML | تکه های جوجه را شسته و به آن چاشنی بزنید آنها را کنار هم روی سینی بخار قرار دهید. |

### راهنمای پخت غذا دو مرحله ای با بخار

۵۰۰ میلی لیتر آب داخل سینی ظرف چهارگوش بخار بریزید . سینی استیل را داخل ظرف چهارگوش قرار دهید . ماهی و جوجه را روی سینی بگذارید.

سینی پلاستیکی را برای پخت دو مرحله ای با بخار ، روی سینی استیل قرار داده و به آن سبزیجات اضافه کنید.سپس آن را با سینی چهارگوش استیل بپوشانید . سینی بخار را روی صفحه گردان قرار دهید از زمان و توان تعیین شده در جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

| غذا | وزن | توان | زمان (دقیقه) | آب سرد میلی لیتر | دستورالعملها |
|---|---|---|---|---|---|
| تکه های ماهی آزاد و با کدو و سبزی | ۳۰۰ گرم + ۳۰۰ گرم | ۹۰۰ وات | ۱۵-۱۰ | ۵۰۰ ML | تکه ها را شسته و آب آن ها را خشک کنید. ۲- ۱قاشق آب لیمو و چاشنی به آن اضافه کنید. تکه ها را کنار هم روی سینی فلزی قرار دهید. کدو را روی سینی پلاستیک بخار و سپس روی سینی بخار بگذارید. |
| سینه جوجه با کلم بروکلی | ۳۰۰ گرم + ۳۰۰ گرم | ۹۰۰ وات | ۲۳-۱۸ | ۵۰۰ ML | سینه جوجه یا بوقلمون را شسته و به آن چاشنی بزنید . تکه ها را کنار هم روی سینی استیل قرار دهید . کلم ها را روی سینی پلاستیک پخش کرده و سپس آن را روی سینی بخار بگذارید. |

# راهنمای آشپزی ( ادامه )

***نکات مهم :***

**آب کردن کره**

۵۰ گرم کره را داخل یک بشقاب گود و کوچک شیشه ای قرار داده و روی آن را با درب پلاستیکی بپوشانید و با ۹۰۰ وات توان ، حدود ٤۰ -۳۰ ثانیه آن را گرم کنید تا آب شود.

**آب کردن شکلات**

۱۰۰ گرم شکلات را داخل یک بشقاب گود ، کوچک شیشه ای قرار دهید . با ٤۵۰ وات توان ، حدود ۵-۳ دقیقه آن را گرم کنید تا آب شود. یک یا دوبار هنگام آب شدن آن را هم بزنید.
برای بیرون آوردن آن از دستکش استفاده کنید.

**آب کردن عسل شکر زده**

۲۰ گرم عسل را داخل یک بشقاب گود ، کوچک شیشه ای قرار دهید . با ۳۰۰ وات توان ، حدود ۳۰-۲۰ ثانیه آن را گرم کنید، تا شکرکهای عسل آب شود.

**آب کردن ژلاتین**

ورقه های خشک ژلاتین (۱۰ گرم ) را مدت ۵ دقیقه داخل آب سرد بگذارید .پس از گرفتن آب ورقه ها ،آنها را داخل یک ظرف پیرکس کوچک بگذارید و با ۳۰۰ وات ، حدود ۱ دقیقه گرم کنید. پس از آب شدن آن را هم بزنید.

**پختن کیک های تزئینی یخ زده / ژله دار**

۱٤ گرم ژله آماده را با ٤۰ گرم شکر و۲۵۰ گرم آب سرد مخلوط کنید . داخل یک ظرف پیرکس بریزید و با ۹۰۰ وات ، حدود ٤/۵ -۳/۵ دقیقه آن را بحرارت دهید، تا ژله شفاف شود.دوباره هنگام پختن آن را هم بزنید.

**پخت مربا**

۶۰۰ گرم میوه (مثلاً میوه مخلوط ) را داخل یک ظرف پیرکس درب دار به اندازه مناسب بریزید.
۳۰۰ گرم شکر به آن اضافه کرده و هم بزنید. با ۹۰۰ وات ، حدود ۱۲-۱۰ دقیقه آن را بپزید.
چندین بار هنگام پخت آن را هم بزنید. بلا فاصله آن را داخل شیشه مربای درب دار بریزید.

**پخت دسر (PUDDING)**

پودر را با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر)و با استفاده از دستور العمل ها مخلوط و خوب هم بزنید. از یک ظرف پیرکس مناسب و درب دار استفاده کنید. با ۹۰۰ وات توان ، حدود ۷/۵ - ۶/۵ دقیقه آن را حرارت دهید . چندین بار هنگام پخت آن را هم بزنید.

**بو دادن بادام**

۳۰ گرم مغز بادام را روی یک بشقاب سرامیکی متوسط پخش کنید . با ۶۰۰ وات ، حدود ٤/۵ تا ۳/۵ دقیقه آن را هنگام بو دادن هم بزنید . بگذارید ۳-۲ دقیقه داخل فر بماند.
هنگام بیرون آوردن بادامها از دستکش استفاده کنید.

# تمیز کردن فر مایکروویو

***قطعات مشروحه زیر در مایکروویو شما باید مرتباً تمیز شوند تا از تجمع روغن و ذرات غذا بر روی دستگاه جلوگیری شود:***

- ***سطوح داخلی و خارجی***
- ***درب و درزگیر های آن***
- ***حلقه و صفحه گردان***

**همیشه** دقت نمائید که درزگیر درب ها تمیز و به آسانی باز و بسته شوند.

عدم نگهداری و نظافت مناسب دستگاه باعث خرابی سطوح داخلی شده و اثر مستقیم بر کارآیی دستگاه داشته و احتمالاً باعث صدمه دیدن دستگاه می شود.

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم و آب گرم کف دار تمیز کنید. سپس آن را شسته و خشک کنید.

۲. هر گونه مواد غذایی ریخته شده و یا لکه روی سطوح داخلی و یا صفحه گردان را با پارچه کف دار تمیز کرده، شسته و سپس خشک نمائید.

۳. برای از بین بردن ذرات سخت و خشک شده غذا و از بین بردن بوها ، یک فنجان آب لیمو رقیق شده را روی صفحه گردان قرار داده و با حداکثر توان به مدت ۱۰ دقیقه آن را گرم کنید.

٤. در موقع لزوم صفحات قابل شستشو را در ماشین ظرفشویی بشوئید.

آب داخل منافذ و شیارهای تهویه نریزید. هرگز از وسائل ساینده یا حلال های شیمیائی استفاده نکنید.دقت لازم را هنگام تمیز کردن نوار درب به کار ببرید تا مطمئن شوید هرگز مواد غذائی :

- روی آنها انباشته نشود
- مانع بستن راحت و کامل درب نشود

کلیه منافذ و حفره های فر را بلا فاصله پس از هر بار استفاده با محلول رقیق پاک کننده تمیز کنید.اما قبل از تمیز کردن صبر کنید تا فر کاملاً سرد شود.

در راهنمائیهای مربوط به آشپزی در فرها ، باید عدم استفاده از تمیز کردن با بخار ذکر شده باشد.

# تعمیر و نگهداری فر مایکروویو

***نکات و ملاحظات ساده ای را هنگام نگهداری وسرویس مایکروویو مد نظر داشته باشید.***

***زمانیکه درب و یا درز گیر درب صدمه دیده است نباید از فر استفاده کرد:***

- ***لولا شکسته است***
- ***درزگیرهای خراب است***
- ***قاب فر خراب یا فرورفته است***

***فقط پرسنل متخصص و با تجربه باید تعمیر و سرویس مایکروویو را انجام دهند.***

**هرگز** قاب خارجی فر را بر ندارید. اگر دستگاه عیب داشته و نیاز به سرویس دارد و یا در ارتباط با مشکل آن شک دارید:

- آن را از پریز برق جدا کنید.
- با نزدیکترین نمایندگی خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

اگر می خواهید از دستگاه به طور موقت استفاده نکنید یک مکان خشک و بدون گرد و خاک را انتخاب نمائید.

- **علت :** گرد و خاک و رطوبت بر کارکرد قطعات داخلی دستگاه اثر منفی می گذارند.

# مشخصات فنی

***سامسونگ همواره در تلاش است تا کیفیت محصولات خود را بهبود ببخشد. بنابراین مشخصات طرح و دستور العملهای ارائه شده مربوط به این دستگاه ممکن است بدون اعلام قبلی تغییر کند.***

| | |
|---|---|
| **منبع برق** | ۲۳۰ ولت ، ۵۰ هرتز AC |
| **مصرف برق** | |
| حداکثر توان | ۳۱۰۰ وات |
| مایکروویو | ۱۴۰۰ وات |
| کباب کردن (پخت با المنتهای حرارتی) | ۱۳۰۰ وات |
| انتقال حرارت (پخت با المنتهای حرارتی) | ۱۷۰۰ وات |
| **توان خروجی** | ۹۰۰ وات /۱۰۰ وات ، در ۶ حالت (IEC-705) |
| **فرکانس کارکرد** | ۲۴۵۰ مگاهرتز |
| **ابعاد ( طول x عرض x ارتفاع )** | |
| سطح خارجی دستگاه | ۳۲۴ x ۵۵۲ x ۵۵۶ میلیمتر |
| داخل دستگاه | ۲۵۱ x ۳۹۲ x ۳۷۵ میلمتر |
| **حجم** | ۱/۳ فوت مکعب |
| **وزن** | |
| **خالص** | تقریباً ۲۴ کیلو گرم |
| با بسته بندی | تقریباً ۲۸ کیلو گرم |
| | • CE 3760 F |
| | • CE 1351 T |
| | تقریباً ۲۹ کیلو گرم |
| | • CE1352M |
| | • CE 3760 FS |

SAMSUNG

ELECTRONICS

شرکت ***سام سرویس*** نمایندگی خدمات پس از فروش محصولات سامسونگ در ایران

هیچگونه مسئولیتی در قبال دستگاههای فاقد کارت گارانتی ویژه ***سام سرویس*** ندارد.